

Involtini sind auch nur Rouladen, aber italienisch und in diesem Fall aromatisch befüllt.

Rezept · Die bekannteste Sorte italienischer Rouladen sind die *Involtini alla sicilliana*, bei denen dünne Kalbsschnitzelchen mit Pancetta, Käse und Bechamelsoße gefüllt werden. Die findet relativ selten auf den Speisekarten guter italienischer Restaurants. Durchforstet man einschlägige Kochbücher, stößt man auf eine ganze Fülle an Involtini, bei denen alles von Kalb über Schwein bis Huhn als rollendes Material dienen, das dann mit allem Möglichen gefüllt werden. Die Version mit Spinat und Gorgonzola stammt aus der Lombardei – kein Wunder, denn da kommt der würzige Blauschimmelkäse schließlich her. Nun ist diese fruchtbare Region aber auch bekannt für ihr breites Fleischangebot, natürlich auch Schwein. Das hat mich zu diesem Rezept inspiriert. *[Lesezeit ca. 4 min]*

Ein Wort zum Schweinefleisch: Ich koche selten mit Schweinefleisch, auch, weil ich mir aus dem treudeutschen Schnitzel nicht viel mache. Weil ich die Viecher mit den Steckdosennasen aber so mag, will ich nicht, dass arme Ferkel für mich leiden müssen und kaufe Schweinefleisch nur mit deklarierter **Haltungsform 4** und nachgewiesener Herkunft. Das ist dann teuer. Ein Kilo dieser Qualität kostet (Stand: Juli 2022) mindestens 26 Euro – zum Vergleich: Schweineschnitzel aus brutaler Haltung liegt aktuell trotz Inflation teilweise bei unter 8 Euro pro Kg.

Wie alle Fleischhauptgerichte der italienischen Küche kommen auch Involtini als Mittelpunkt des Hauptgangs auf den Tisch, begleitet höchstens von einer halben Kartoffel und ein wenig Gemüse. Weil in meinen Röllchen schon Gemüse drin ist und beim Schmoren eine sehr schmackhafte Tunke entsteht, gibt's bei uns in der Regel zwei Involtini pro Person und dazu nur Baguette oder Ciabatta zum Stippen. Also brauchst du für eine Essgemeinschaft von zwei Personen vier Schweineschnitzel – und zwar aus dem Schinken und möglichst dünn geschnitten. Fertig abgepackte Scheiben aus dem Supermarkt sind **IMMER** zu dick und zu klein. Also muss der Metzger deines Vertrauens ran. Der wird dir Schnitzel schneiden, die etwa so groß sind wie zwei aneinandergelegte Handflächen und jeweils um die 120 Gramm wiegen werden.

Die Zutaten (für zwei Personen als Hauptgericht:

ca. 500 g dünn geschnittene Schweineschnitzel

ca. 400 g Blattspinat (frisch oder TK)

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
ca. 120 g Gorgonzola
1~2 Glas trockener Weißwein
evtl. 1 Schuss Sahne
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl, Butter

Die Zubereitung:

Die Liste der Zutaten lässt erahnen, dass es sich um ein Gericht handelt, bei dem kaum etwas schiefgehen kann. Auf handwerkliche Details will ich deshalb auch gar nicht eingehen. Die erste Tat besteht darin, die Schnitzel zu plattieren, bis sie kaum dicker sind als ein Bierdeckel. Verwendest du TK-Blattspinat, taust du den einfach auf. Frischen Spinat musst du verlesen und in stehendem Wasser auswaschen. Dann drückst du die Blätter aus und wirfst sie in einen vorgeheizten Topf. Mit dem Kochlöffel hebst du so lange durch, bis die Blätter zusammengefallen sind. Nimm sie mit dem Schaumlöffel raus und lass sie abkühlen. Vor der weiteren Verwendung drückst du sie noch einmal aus – der Spinat sollte möglichst trocken sein. Die kleingeschnittene Zwiebel und die ebenfalls fein in Scheibchen geschnittene Knoblauchzehe dünstest du in sehr wenig Olivenöl vorsichtig an. Die kommen zu den Spinatblättern.

Auch zum Gorgonzola gibt es etwas zu sagen. In deutschen Supermärkten mit ordentlicher Käsetheke wirst du zwei Versionen finden, von denen die eine oft das Prädikat „sahnig“ trägt. Nimm Abstand davon und entscheide dich für die vollwürzige Sorte. Besser noch: Gönn dir den Kauf eines schönen Stücks vom ganzen Leib beim Italo-Deli deines Vertrauens. Das ganze Gericht steht und fällt mit dem Aroma des Blauschimmelkäses! Ehrlich gesagt: Ich habe die Dinger auch schon mit allen möglichen **Blauschimmelkäsesorten** zubereitet. Mit Roquefort funktioniert das Rezept nicht, mit Bleu de Bresse war's okay. Verrückterweise ergaben Versuchen mit deutschen Sorten (Cambozola, Bavaria Blu) leckere Ergebnisse.

Und so wird gefüllt: Du legst ein plattiertes Schnitzel aus und pfefferst es beherzt, während du nur einen Hauch Salz verwendest – der Käse liefert meist genug Salzigkeit. Platziere jetzt eine Lage vom Blattspinat auf einem Drittel der Fläche; die Schicht sollte in etwa so dick sein wie das Schnitzel. Schneide nun jeweils möglichst dünne Scheibchen vom Gorgonzola ab und

verteil sie auf dem Spinat, wobei du ein Stückchen davon frei lässt. Außerdem solltest du darauf achten, dass neben dem Spinat und dem Käse ein etwa daumenbreiter Streifen Fleisch frei bleibt. Jetzt rollst du die Involtini möglichst stramm auf, falls es zwei verschiedenen breite Enden gibt, beginnst du mit dem Füllen und dem Rollen am breiteren Ende. Ist eine Rolle fertig, befestigt du das letzte Ende am Rest mit einem Zahnstocher - Kochgarn oder Rouladenklammern gehen auch.

Lass im Schmortopf deines Vertrauens einen EL Butter aufschäumen und gib einen Schuss bestes Olivenöl bei. In dieser Mischung brätst du die Rouladen jetzt nicht zu scharf an. Eine Seite ist fertig, wenn sich das Involtinum leicht vom Topfboden lösen lässt. In der Regel wirst du drei Drehungen brauchen, um rundherum Röstung zu erzeugen. Nimm die Röllchen kurz raus und lösche den Bratensatz mit dem Weißwein ab. Du kannst eventuell Angebackenes gern mit dem Kochspatel abkratzen. Lass die Sache kochen bis der Alkohol verflogen ist und dreh die Platte dann auf milde Hitze. Nun kannst du schon eine Auflaufform im Ofen vorwärmen.

Leg die Involtini in den Topf, dreh die Platte runter (E-Herd: Stufe 2) und füll mit heißem Wasser (oder gern auch mit selbst gezogener Gemüsebrühe, muss aber nicht...) so auf, dass die Rouladen zu etwa zwei Dritteln ihrer Dicke bedeckt sind. In diesem Zustand schmoren die Dinger dann im geschlossenen Pott etwa 20 Minuten lang; länger nicht, dann wird das Fleisch trocken. Ist die Zeit vorbei, holst du die Involtini raus und hältst sie in der Auflaufform im Ofen warm. Den Sud gibst du durch ein Sieb in eine Kasserolle. Finden sich Flecken vom Gorgonzola im Schmortopf, kannst du sie mit einem Löffel rausnehmen und beiseite stellen; sie werden die Soße aufwerten.

Im Sud löst du jetzt bei sanfter Hitze den restlichen Gorgonzola (sowie die erwähnten Stückchen) unter stetem Rühren auf. Einkochen solltest du diese Tunke eher nicht, aber eventuell mit einem Schuss Sahne aufwerten ... und natürlich mit Salz und Pfeffer abschmecken. Willst du rustikal servieren, stellst du die Form einfach zur Selbstbedienung auf den Tisch. Schöner ist es, wenn du jede Rolle quer mit einem schrägen Schnitt teilst, sodass die Mitesser die feine Spirale sehen können. Die Soße wird dann separat aufgetragen. Wohl bekomm's!