



Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 21.01.2025

Mini-Rouladen (Involtini) in Zitronensoße und Nudeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Nudeln:

500 g Mehl (Type 405)
4 Eier (Größe M)
6 EL Wasser, ca.
1 TL Salz

Für die Mini-Rouladen (Involtini)

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
1 Stiel Rosmarin
4 Stiele Thymian
8 Scheiben Schweine- oder Kalbfleisch, ca. 80 g, aus der Oberschale
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Mehl
2 EL Butterschmalz

Für die Zitronensoße

1 Zitrone
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Butter, kalt
1 Prise Zucker

Außerdem

Holzspießchen

Zubereitung:

1. **Für den Nudelteig** Mehl, Eier, Wasser und Salz in einer Schüssel mischen und mit den Knethaken des Handrührers oder in einer Küchenmaschine zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, zudecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. **Für die Involtini-Füllung** Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anbraten und weich dünsten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
3. **Für die Nudeln** Teig in 4-6 Portionen teilen. Jeweils eine Portion mit einer Nudelmaschine oder auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen. Den ausgerollten Nudelteig zum Antrocknen auf ein sauberes Geschirrtuch legen. Mit den übrigen Portionen ebenso verfahren.
4. Die leicht angetrockneten Nudelplatten evtl. einmal teilen, aufrollen und in feine Streifen schneiden (wer eine Nudelmaschine oder Pasta-Aufsatz für die Küchenmaschine besitzt, kann die Nudeln natürlich auch damit schneiden).
5. **Für die Involtini** Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und hacken. Schnitzel vorsichtig flachklopfen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Schalottenmischung und Kräuter darauf verteilen, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Die Fleischscheiben entweder überklappen, nochmals vorsichtig flachklopfen und die Ränder fest zusammendrücken. Alternativ, die Fleischscheiben aufrollen und evtl. feststecken.



6. Involtini fein mit Mehl bestäuben. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Involtini darin von beiden Seiten 2–3 Minuten goldbraun braten.

7. Inzwischen **für die Pasta** reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Nudeln darin 2-3 Minuten bissfest garen. Anschließend abgießen und kurz abtropfen lassen.

8. **Für die Soße** Zitrone heiß abbrausen, trockenreiben und etwas Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

9. Fleisch aus der Pfanne nehmen, zugedeckt kurz warm halten. Bratensatz mit Zitronensaft und etwa 100 ml vom Nudelkochwasser ablöschen, unter Rühren lösen, aufkochen und unter Schwenken etwas einkochen.

10. Butter unter die Soße rühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker und nach Belieben etwas Zitronenschale abschmecken. Nudeln unter die Soße mischen, nochmals abschmecken. Involtini und Nudeln anrichten.

Tipp: Nach Belieben, die Involtini mit Zitronenscheiben belegen. Dafür: 1-2 Biozitrone heiß abbrausen, trockenreiben. Zitrone in hauchdünne Scheiben schneiden. Kerne entfernen.

Die Zitronenscheiben anschließend in Läuterzucker: ca. 2-3 Minuten garen.

Die Läuterzuckermischung besteht aus Zucker und Wasser zu gleichen Teilen.

Für eine Zitrone brauchen Sie 80 g Wasser und 80 g Zucker. Die Mischung verrühren und erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zitronenscheiben zugeben und ca. 2-3 Minuten garen. Die Garzeit ist abhängig vom persönlichen Geschmack.