

Spinacino di vitello ripieno

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Marlène Collia aus Mezzovico, TI)

Zutaten: (4 Pers.)

- 500 g vom «Weissen Stück» vom Kalb (lassen Sie vom Metzger eine Tasche ins Fleisch scheiden)
- 300 g Luganighetta (Tessiner Schweinsbratwurst), aus der Haut gedrückt
- 30 g Weissbrot ohne Rinde, in lauwarme Milch eingelegt und gut ausgedrückt
- etwas lauwarme Milch zum Einweichen des Brots
- 2 gehäufte EL gehackter Peterli
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 30 g Parmesan (oder auch etwas mehr), frisch gerieben
- Je nach Gusto 2 – 8 trockene Amaretti, fein zerdrückt
- 1 Ei, verquirlt
- Salz
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Butter
- 2 Zweiglein Salbei
- 2 Zweiglein Rosmarin

Zubereitung:

In einer Schüssel die Luganighetta-Masse , mit dem eingeweichten Brot, Peterli, Knoblauch Parmesan, den zerdrückten Amaretti, dem Ei und etwas Salz zu einer gleichmässigen Masse verkneten. Das «Weisse Stück» (Tasche) mit der Masse füllen und die Tasche mit Küchenfaden gut zunähen, damit während des Schmorens keine Füllung austritt.

Öl und Butter und Fleisch in eine grosse Kasserole geben und mit einem gut schliessenden Deckel verschliessen. Die Kasserole jetzt auf eine sehr heisse Kochplatte stellen (grosse Hitze!) Sobald das Fleisch in der Pfanne zu brutzeln anfängt, den Deckel wieder entfernen, das Fleisch salzen und bei grosser Hitze rundum anbraten, bis es schön Farbe annimmt.

Die Temperatur jetzt auf die niedrigste Stufe zurückstellen. Salbe und Rosmarin auf das Fleisch legen und die Kasserole wieder mit dem Deckel verschliessen. Das Fleisch ca. zwei Stunden lang im eigenen Saft schmoren lassen. Während des Schmorens ab und zu wenden.

Ist der während des Schmorens ausgetretene Fleischsaft zu dünn, das Fleisch herausnehmen, warmstellen und den Saft separat einkochen, bis die Sauce die richtige Konsistenz hat.

Das Fleisch vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit der Sauce übergiessen.