



Fränkische Involtini

Zutaten:

3-4 Schweinelendchen
100gr. Presssack, weiß
Karotte, Sellerie
Zwiebel
Knoblauch
100gr. Belugalinsen
1 Tasse Brühe (250ml)
2 EL Sahne
1 Zitrone
Creme Fraiche
100gr. Tempurateig
Wasser für den Teig nach Gefühl
Butter
Chilli
Tomaten
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Karotte, Sellerie, etwas Knoblauch und Zwiebel in Würfel schneiden. In einem kleinen Töpfchen etwas Öl erhitzen und einen Rosmarinzweig dazu geben. Karotte, Sellerie, Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen. Nach etwa 2-3 Minuten die Belugalinsen hinzufügen und mit der Brühe und der Sahne ablöschen. Den Saft einer Zitrone hinzufügen (nach Geschmack) hinzufügen.

Die Schweinelendchen flack klopfen. Ein Stück vom Presssack abschneiden. Die Lendenscheibe mit Salz und Pfeffer würzen, mit Creme Fraiche bestreichen, den Presssack hineinlegen und wer mag mit etwas Chilli würzen. Die Lende einrollen.

Einen kleinen Topf mit Öl zum frittieren der Involtini aufstellen. Nicht zu heiss, die Involtini müssen etwa 5-6 Minuten in der Fritteuse verbringen. Wenn es zu heiss sein sollte, goldbraun frittieren und anschließend im Ofen ein paar Minuten durchziehen lassen.

Den Tempurateig in einer Schüssel vorbereiten. Die eingerollten Lendenstücke im Tempurateig wälzen und anschließend in das heiße Fett geben. Wenn die Involtini fertig sind, auf einem Küchentuch abtropfen lassen

Kurz vor dem Servieren noch ein gutes Stück Butter in die Linsen geben. So erhalten sie eine schöne Bindung. Wer möchte, kann noch ein paar kleine Tomatenstücke und Schnittlauch zu den Linsen geben.

Anrichten, Servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen. =)