

**Kunde/Client:** Renaissance Hamburg Hotel      **Job:** PR

<b>Publikation / Publication</b>	Hamburger Morgenpost		
<b>ET / Publication date</b>	23.06.10		
<b>Farbigkeit / Colour</b>	4c		
<b>Ausgabe / Issue</b>	23.06.2010		
<b>Land / Country</b>	Deutschland		
<b>Mediagattung / Type of Media</b>	Tageszeitung (TZ)	<input checked="" type="checkbox"/> Print	<input type="checkbox"/> Online <input type="checkbox"/> TV <input type="checkbox"/> Radio
<b>Erscheinungsweise / Frequency</b>	täglich		
<b>Gedruckte Auflage / Circulation</b>	154.597	<b>Page Visits monatl. / monthly</b>	
<b>Reichweite / Reach</b>	320.000	<b>Page Impressions mtl. / monthly</b>	



**KÖCHIN DES MONATS: Christine Zoch-Verhoeven**



## „Kalbsinvoltini in Portweinjus“

*In diesem Monat präsentiert Christine Zoch-Verhoeven, Küchenchefin des Restaurants „Broscheks“ (Große Bleichen, [www.broscheks.de](http://www.broscheks.de)), ihr Rezept für ein Fünf-Gänge-Menü zum Nachkochen. Heute: der Hauptgang, Kalbsinvoltini in Portweinjus.*

**Zutaten (für 4 Personen):** 2 gewürfelte Schalotten, 3 EL Olivenöl, 300 g blanchierter Blattspinat, 8 dünne Kalbsschnitzel à 60 g, 120 g Mozzarella, 2 EL Mehl, 2 EL Butter, 400 ml Kalbsfond, 50 ml Portwein, 1 EL grobkörniger Senf, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Den Spinat mit den Schalotten in 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Dann die Schnitzel mit 1 EL Olivenöl zwischen Klarsichtfolie legen und dünnklopfen. Das Fleisch von einer Seite mit Senf bestreichen und den ausgedrückten Spinat darauf verteilen, den Mozzarella darüber streuen. Das Fleisch aufrollen und die Enden mit Zahnstochern feststecken. Die mehlierten Kalbsröllchen in Butter anbraten, dann mit Portwein ablöschen und nach und nach den Kalbsfond angießen. Zugedeckt 20 Minuten garen. Dazu schmecken Tagliatelle!