

Kalbsroulade mit Bärlauch und Rohschinken

Kategorien: Fleisch, Kalb, Gefüllt

Zutaten für: 4 Personen

4		Kalbsschnitzel à 150 g
125	ml	Suppe
1	Becher	Creme fraiche
1	Teel.	Gehackte Kräuter -- (Petersilie, Schnittlauch und Bärlauch)
20		Bärlauchblätter
8	Blätter	Rohschinken Öl Salz und Pfeffer

FÜR DIE RAHKARTOFFELN

4	groß.	Kartoffeln (speckige Sorte)
1/4	Ltr.	Schlagobers
3		Eidotter
3	Essl.	Geriebener Emmentaler Muskatnuss Salz und Pfeffer Butter; für die Form

ZUM GARNIEREN

		Bärlauch
1	Teel.	Schnittlauch
	Etwas	Kerbel
	Einige	Blätter Rohschinken Glacierte Minikarotten, mit dem Grün

Anleitung:

Schnitzeln zwischen Klarsichtfolie legen und klopfen. Schnitzel salzen und pfeffern, jedes Schnitzel mit 2 Blättern Rohschinken und 5 Bärlauchblättern belegen. Belegte Schnitzel einrollen, mit Rouladennadeln fixieren. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Rouladen darin rundum anbraten. Rouladen aus der Pfanne nehmen, Bratenrückstand mit Suppe aufgießen. Flüssigkeit aufkochen lassen, Rouladen wieder in die Pfanne geben. Bei kleiner Hitze 25 Minuten dünsten.

Für die Beilage Kartoffeln schälen und hobeln. Mit Salz und Pfeffer, Muskatnuss würzen. 1/8 l Schlagobers einrühren. In einem Topf kurz aufkochen und wieder abkühlen lassen. Eidotter und Schlagobers mit den Kartoffeln verrühren. In eine mit Butter ausgefettete Form geben. Mit Emmentaler bestreuen und im Rohr 35-40 Minuten bei 150°C backen.

Gegarte Rouladen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Sauce mit Creme fraiche verrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Sauce durch ein Sieb streichen und die gehackten Kräuter einrühren. Kalbsrouladen mit den Rahmkartoffeln auf Tellern anrichten. Mit den angegebenen Zutaten garnieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de