

Kalbsröllchen mit Kräutern



Hauptgang für 4 Personen

Einkaufsliste

- 8 dünn geschnittene Kalbsplätzchen à ca. 80 g ca. 12-15cm breit**
- 25 g Pinienkerne**
- 3 Knoblauchzehen**
- 125 g Doppelrahmfrischkäse (zB Mascarpone)**
- 1 Ei**
- 1 Biozitron**
- Salz**
- Pfeffer**
- 8 Salbeiblätter**
- Gartenkräuter wie Thymian, Basilikum**
- Oregano, Rosmarin**
- Bratbutter**
- 1 dl Noilly Prat**
- 1,5 dl Weisswein**
- 200 g Crème fraîche**
- 1 dl Rahm**

Vorbereiten

- a Knoblauchzehen fein hacken oder pressen mit Knoblauchpresse.
- b 1/2 Zitronenschale raffeln (Vorsicht nur der gelbe Teil)
- c 3 Salbeiblätter sowie Gartenkräuter nach Wahl fein schneiden.

Zubereiten

- d In einer Teflonpfanne 25 g grob gehackte Pinienkerne rösten.
- e In eine mittlere Schüssel das Eigelb geben. Eiweiss wird nicht gebraucht. Die gerösteten und gehackten Pinienkerne, die gehackten Knoblauchzehen, die geraffelte 1/2 Zitronenschale und 125 g Doppelrahmfrischkäse dazugeben.
- f Kräftig würzen mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und alles gut vermischen.
- g Falls die Kalbsplätzchen nicht dünn genug geschnitten zwischen 2 Klarsichtfolien legen und mit dem Wallholz dünn klopfen.
- h Die obere Seite der Plätzchen würzen mit wenig Salz und Pfeffer und dann die Plätzchen auf die andere Seite legen.
- i Die ungewürzte Seite mit den Gartenkräuter gleichmässig belegen.
- k Die Frischkäsefüllung auf die 8 Plätzchen im oberen Drittel verteilen.
- l Die Seiten der Plätzchen leicht einschlagen und aufrollen.
- m Mit einer Küchenschnur fixieren, damit sie beim Braten nicht aufrollen. Soweit können die Röllchen vorbereitet werden.

- n Die restlichen 5 Salbeiblättchen in feinste Streifen schneiden.
- o In einer weiten Pfanne Bratbutter erhitzen und die Röllchen rundum bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anbraten.
- p Die Röllchen im Backofen bei 80-100 Grad ca. 15 Minuten fertig garen.
- q Im Bratensatz die fein geschnittenen Salbeistreifen kurz rösten.
- r Den Bratensatz mit 1 dl Noilly Prat und 1,5 dl Weisswein auflösen und auf die Hälfte einkochen.
- s 200 g Crème fraîche mit 1 dl Rahm vermischen und in Pfanne geben.
- t Die Sauce nochmals aufkochen, abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- u Die Teller mit den Kalbsröllchen und den Beilagen anrichten und die Sauce über die Röllchen verteilen oder ein Saucenspiegel machen.