

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Kalbsröllchen mediterran

gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten

(für 4 Personen)

8 kleine Kalbsschnitzel
(à ca. 80 g)
Salz
schwarzer Pfeffer
1 Esslöffel körniger
Senf

Füllung

70 g getrocknete
Tomaten in Öl
150 g Ricotta
2 Esslöffel Semmel-
brösel
30 g frisch geriebener
Parmesan
Salz, Pfeffer

2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Butter
etwa 16 Salbeiblättchen

Soße

50 ml Weißwein
50 ml Kalbsfond oder
Brühe
1/2 Teelöffel Speise-
stärke
schwarzer Pfeffer
etwas Chilipulver
Sahne



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meire Weidemann

Den Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen.

Für die **Füllung** getrocknete Tomaten abtropfen lassen, abtupfen und in sehr feine Stücke schneiden. Mit Ricotta, Semmelbröseln und Parmesan verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die **Schnitzel** flach streichen (siehe Seite 41), auf der Außenseite mit Salz und auf der Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen. Innen mit Senf bestreichen. Das Fleisch mit der Füllung belegen und aufrollen. Die Enden mit einem Zahnstocher oder einer Rouladennadel feststecken.

In einer backofengeeigneten Pfanne oder in einem Bräter das Öl mit der Butter erhitzen und die Röllchen darin nacheinander mit den Salbeiblättchen 3 bis 4 Minuten anbraten. Die Salbeiblättchen entfernen. Alle Röllchen in die Pfanne legen, Weißwein und Kalbsfond zugießen und im vorgeheizten Backofen weitere 10 Minuten garen.

Für die **Soße** die Röllchen aus dem Bratsatz nehmen. Zum Binden etwa 1/2 Teelöffel Speisestärke mit etwas Wasser mischen, in den Fond rühren und einmal aufkochen lassen. Mit schwarzem Pfeffer und etwas Chilipulver abschmecken. Eventuell noch etwas Sahne einrühren.

Zum **Servieren** die Röllchen auf vorgewärmte Teller legen und mit etwas Soße begießen.



Besser von hier: KDK – das Gütesiegel für sicheres, gesundes Fleisch und höchsten Genuss.

Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen