

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Gefüllte Kalbsroulade

mit Morchelsoße und Zitronen-Kartoffelpüree

(für 4 Personen)

Rouladen

125 g frischer Spinat
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Petersilie
2 Esslöffel Doppelrahmfrischkäse
Salz, Pfeffer
4 kleine Kalbsschnitzel
4 Scheiben Frühstücksspeck
2 Esslöffel Butterschmalz

Zitronen-Püree

1 unbehandelte Zitrone
600 g mehligkochende Kartoffeln

Salz, 4 Esslöffel Sahne
1 Esslöffel Zitronen-
Olivenöl

Morchelsoße

20 g getrocknete
Morcheln
1 Teelöffel Speisestärke
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
1 Esslöffel Cognac
4 Esslöffel Portwein
200 ml Kalbsfond
Salz, Pfeffer



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meire Weidemann

Den Backofen auf 120 °C vorheizen.

Für die **Füllung** Spinat waschen, kurz in kochendes Salzwasser geben, kalt abschrecken, auf einem Geschirrtuch abtrocknen lassen. Kräuter schneiden, etwas Schnittlauch zur Seite legen. Kräuter mit Frischkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die **Rouladen** austreichen, von innen mit Salz und Pfeffer würzen, in der Mitte mit Frischkäse bestreichen. Den Spinat auf den Frischkäse geben, die Fleischseiten längs etwas einschlagen. Die Rouladen aufrollen und mit Speck umwickeln. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Rouladen darin rundherum etwa 5 Minuten braun braten, dann im vorgeheizten Backofen 20 Minuten gar ziehen lassen.

Für das **Zitronen-Püree** Zitrone waschen, Schale abreiben, auspressen. Kartoffeln schälen, waschen, in Salz-

wasser 20 Minuten garen, abgießen, ausdämpfen, durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Zitronenschale und Sahne verrühren, mit Salz, etwas Zitronensaft und Zitronen-Olivenöl abschmecken.

Für die **Soße** die Morcheln in 5 Esslöffeln warmem Wasser einweichen. Das Morchelwasser durch einen Kaffeefilter gießen und mit Speisestärke glatt rühren. Morcheln abspülen. Schalotte und Knoblauch pellen und hacken. 1 Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin anbraten, mit Cognac ablöschen. Morcheln, Portwein und Kalbsfond zugeben, die Flüssigkeit um gut die Hälfte einkochen lassen. Das Morchelwasser zugießen, aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Butter einrühren.

Zum **Servieren** das Püree auf Tellern verteilen. Die Rouladen schräg halbieren, aufsetzen und die Morchelsoße dazugeben.



Besser von hier: KDK – Kalbfleisch aus Deutschland steht für höchsten Genuss und für gesunde Ernährung.

Weitere 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