

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Gefüllte Kalbsroulade mit Spargelrisotto

von Metzgermeister Philipp Büning aus Münster

(für 4 Personen)

Für die Kalbsrouladen

4 dünne Kalbsschnitzel
aus der Oberschale
50 g frische Babyspinat-
blätter
100 g Frischkäse
Salz, Pfeffer
4 große Scheiben Bacon
vom Rind
Butterschmalz zum
Anbraten
Etwa 200 ml Kalbsfond
oder Gemüsebrühe zum
Ablöschen

Für das Spargel-Risotto

250 g grüner Spargel
2 Schalotten oder
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Öl
300 g Risottoreis
100 ml Weißwein
1,5 l heiße Gemüsebrühe
2 Esslöffel eiskalte
Butter
100 g Parmesan
Salz, Pfeffer



Für den karamellisierten Spargel

etwa 12 Stangen grüner Spargel
Butter
etwas Salz und Zucker

Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen.

Für die Kalbsrouladen die Roulade auf einem Brett ausbreiten und mit einem großen Messer ausstreichen. Von innen salzen und pfeffern.

Mit dem Frischkäse bestreichen.

Die Spinatblätter waschen, trocken tupfen und zwei Drittel des Frischkäses damit bedecken.

Die Rouladen seitlich etwa 1 cm einschlagen und dann von der mit den Blättern belegten Seite her stramm aufwickeln.

Mit dem Bacon umwickeln. Eventuell die Enden mit einer Rouladennadel oder Zahnstochern feststecken. Aber der Bacon hält normalerweise die Roulade ausreichend zusammen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Rouladen von allen Seiten darin anbraten. Mit dem Fond angießen und 20 Minuten in den Backofen stellen, entweder in einer backofengeeigneten Pfanne oder einem Bräter.

Für den Risotto vom Spargel eventuell die unteren Enden mit einem Sparschäler etwas schälen und in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden.

Schalotten und Knoblauch pellen und fein würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten und Zwiebeln darin glasig andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren den Reis ebenfalls glasig dünsten.

Den Reis mit dem Weißwein angießen und den Wein unter Rühren einköcheln lassen. Anschließend mit Brühe angießen, sodass der Reis gerade bedeckt ist. Die Brühe wiederum unter Rühren einkochen lassen. Immer wenn die Flüssigkeit verkocht ist, neue zufügen. So weiter verfahren, bis der Risottoreis fast gar ist. Die Körner sind dann außen sämig und haben innen noch etwas Biss. Zum Schluss die Spargelstücke unterheben und im Reis garziehen lassen.

Die kalte Butter unter den Risotto ziehen. Den Parmesan reiben und unter den Reis rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen die restlichen Spargelstangen in einer Pfanne mit heißer Butter etwa 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Zucker bestreuen. Den Zucker karamellisieren lassen.

Zum Servieren die Rouladen durchschneiden und auf dem Spargelrisotto anrichten. Mit karamellisiertem Spargel belegen.



**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