



Kalbfleischrollen an Wermutsauce mit Thymian

Kalbsschnitzel vom Stotzen (z.B. Eckstück) lassen sich gut flachklopfen und sind damit gut geeignet zum Einrollen und Befüllen wie Fleischvögel. Die Rollen aus den zarten Schnitzeln müssen, oder besser, sie dürfen nicht so lange geschmort werden wie die klassischen Fleischvögel, sie werden lediglich ein paar Minuten gebraten. Auch passt zum Kalbfleisch eine eher milde Füllung mit Kräutern, wenig Käse und leicht angerösteten Mandeln.

Angerichtet an einer Sauce mit dem trockenen Wermut Noilly Prat und frischem Thymian sind sie eine feinschmeckende, sommerliche Delikatesse. Dazu passen Reis oder Nudeln und ganz besonders gut, frische Kefen, wie sie im Frühsommer auf dem Markt zu finden sind

Zutaten (pro Portion)

2 Kalbsschnitzel à ca. 70g
2El Mandelblättchen
1-2 handvoll glatte Petersilie
2El Sbrinz, fein geraspelt
3El Olivenöl
Salz und Pfeffer
Küchenschnur

Sauce:

1 Schalotte, ca. 20g
1 Bündel frischer Thymian
1,2dl Noilly Prat
40g Sauerrahm
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne anrösten bis ein feiner Duft aufsteigt, sie sollten dabei nur leicht braun werden. Petersilie grob hacken. Beides in ein hohes Gefäss geben, Olivenöl zugiessen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Käse untermischen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsschnitzel flachklopfen (auf Wunsch macht das der Metzger für sie), beidseitig salzen und pfeffern. Füllung auf den Schnitzeln verstreichen, an den Seiten 1cm, am Ende 2cm Rand freilassen. Schnitzel einrollen und mit Küchenschnur zweimal einbinden.

Schalotte fein hacken und die Thymianblättchen von den Zweigen abfieseln.

Ofen auf 60° vorheizen.

Kalbfleischrollen in sehr heisser Bratbutter ringsum anbraten, insgesamt höchstens 5 Minuten. Temperatur zurückstellen, die Rollen auf einen Teller legen und im Ofen warmhalten.

Zwiebel und Thymian im Bratensatz kurz andünsten, Noilly Prat dazugiessen und auf einen Drittel einkochen lassen. Sauerrahm einrühren und nochmals kräftig aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kochplatte ausschalten. Kalbfleischrollen in die Sauce legen und ein paar Mal darin wenden.

Nebenher die Kefen mit Kräutersalz würzen und zugedeckt im Dampfsieb ca. 12 Minuten garen.

Sauce auf einem Teller zu einem Spiegel anrichten und die Kalbfleischrollen darauflegen.











