

## Gefüllte Kalb-Filet-Rolle mit Kartoffel-Bällchen

### Für 2 Personen

400 g Kalbsfilet	100 g Kalbsbrät	6 Scheiben Pressschinken
300 g Kartoffeln, fest	125 g Brokkoli	6 Mangoldblätter
2 Tomaten, getrocknet	1 EL Speisestärke	2 EL Butter
2 EL Olivenöl	80 ml Rinderfond	1 TL Senf , scharf
2 EL Weißwein, trocken	2 EL Sherry	2 EL Sesam
2 Zweige Thymian	1 Bund Petersilie	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Mangold vom Strunk befreien, wässern, trocken schleudern und die Mittelrippen der Mangoldblättern herauschneiden. In einem Topf mit Salzwasser die Mangoldblätter kochen, im Anschluss abschrecken und trocken tupfen. Die Tomaten klein schneiden. Von der Petersilie und einem Zweig Thymian einige Blätter abzupfen, klein schneiden und mit dem Brät, dem Senf und den Tomatenstücken vermengen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, waagrecht einschneiden und aufklappen. Das Filet in Frischhaltefolie legen, flach klopfen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Anschließend mit den Mangoldblättern, dem Schinken und dem Brät belegen, straff einrollen, mit Küchengarn binden und noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Fleischrollen darin anbraten und für 15 Minuten im Backofen weiter garen. Anschließend die Fleischrollen aus dem Ofen nehmen, das Küchengarn entfernen und die Rollen warm stellen. Den Rinderfond in einem Topf erhitzen, den Bratensud mit dem Fond ablöschen und aufkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Wein erhitzen, mit Sherry mischen und in den Fond rühren. Die Soße aufkochen lassen, durch ein Sieb gießen und in einem Topf auffangen. Die Kartoffeln schälen und Kugeln ausstechen. Die Kartoffelkugeln in leicht gesalzenem Wasser kochen lassen, anschließend abgießen und abschrecken. Die Butter in eine Pfanne geben und aufschäumen. Die Kartoffeln mit einem Esslöffel geschäumter Butter hellbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Den Brokkoli in Röschen teilen, in einem Topf mit Salzwasser kochen und anschließend abtropfen lassen. In einer Pfanne den Sesam in der restlicher Butter anschwitzen, den Brokkoli untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleischrollen in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit den Kartoffelkugeln und dem Sesam- Brokkoli garnieren. Abschließend mit dem übrigen Thymian dekorieren.

Angela Spöttl am 21. Oktober 2009