

Sizilianische Kalbfleisch-Röllchen mit grünem Spargel

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 150 g	100 g Speckwürfel, geräuchert	4 Scheiben Parma-Schinken
150 g Tagliatelle	200 g Spargel, grün	1 Zwiebel, klein
20 g Butter	20 g Mehl	100 ml Crème-fraîche
200 ml Kalbsfond	50 ml Weißwein, trocken	3 EL Olivenöl
20 g Thymianblätter	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Tagliatelle in Salzwasser bissfest kochen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen geölter Klarsichtfolie plattieren. Anschließend die Kalbsschnitzel aus der Plastikfolie nehmen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit jeweils zwei Scheiben Parma-Schinken belegen. Das Ganze aufrollen und leicht mehlieren. Die Röllchen mit dem Metzgerfaden umwickeln und zubinden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Anschließend die Butter und das Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Kalbsröllchen hinzugeben, braun braten und in den letzten zwei Minuten des Bratens die fein gehackten Zwiebeln in die Pfanne geben und mitbraten. Das Ganze mit Weißwein und Kalbsfond ablöschen und aufkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze 20 Minuten garen lassen. Den Spargel vom unteren Drittel befreien und in kleine Stücke schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Speckwürfel in etwas Öl anbraten. Die Spargelstücke dazugeben und zwei Minuten mitbraten. Danach die Crème fraîche und die Thymianblätter in die Soße geben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht einreduzieren lassen. Die Kalbsröllchen aus der Pfanne nehmen, vom Metzgerfaden befreien und in Alufolie warm halten. Die Tagliatelle abgießen und in die Soße geben. Die sizilianischen Kalbsröllchen in feine Scheiben schneiden und mit den Tagliatelle anrichten.

Maggy Crüts am 19. November 2009