

## Gefüllte Kalb-Röllchen mit selbstgemachten Nudeln

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 250 g	6 Sch. Bayonneschinken	100 g Tiroler Speck, am Stück
200 g Camembert	250 g weißer Spargel	200 g Mehl
Mehl	1 unbehandelte Zitrone	4 Eier
2 EL Butter	4 EL Dijonsenf	400 ml Kalbsfond
250 ml Sahne	250 ml trockener Weißwein	30 ml Olivenöl
0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Rosmarin	0,5 Bund Basilikum
Zucker	schwarzer Pfeffer	weißer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Basilikum zupfen. Den Camembert in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Anschließend mit etwas Senf bestreichen, mit dem Schinken und dem Camembert belegen und einrollen. Die Kalbsschnitzelröllchen mit ein paar Basilikumblättern belegen und festbinden. Anschließend kurz anbraten und etwa 15 Minuten im Ofen weiter garen lassen. Für den Nudelteig das Mehl, die Eier, etwas Olivenöl und eine Prise Salz solange verkneten, bis ein fester Teig entstanden ist. Anschließend in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Für die Sauce den Spargel schälen, von den holzigen Enden befreien, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Etwas Butter, Zucker und Zitronensaft in das Spargelwasser geben. Den Thymian und den Rosmarin zupfen und klein hacken. Den Speck klein schneiden. Die Sahne erhitzen und den Speck, den Weißwein, und den Spargel hinzugeben. Die Kräuter und den Kalbsfond ebenfalls hinzugeben und die Sauce mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Den Nudelteig wieder aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Nudelmaschine eine Nudelplatte daraus herstellen, indem man den Teig mit der breitesten Einstellung der Nudelwalze walzt, ihn immer wieder faltet und neu einlegt. Bei Bedarf den Teig immer wieder mit Mehl bestäuben. Anschließend die Nudelbahn mit einem Messer in schmale Streifen schneiden und kurz aufhängen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Nudeln etwa zwei Minuten bissfest kochen. Anschließend die Nudeln abgießen und kurz in der Sauce schwenken. Die gefüllten Kalbsröllchen mit den selbstgemachten Nudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Werner Jost am 19. April 2011