

Kalb-Schnitzel-Röllchen, Frischkäse, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 dünne Kalbsschnitzel, à 200 g	200 g mehligk. Kartoffeln	100 g Frischkäse
100 g Parma-Schinken	1 rote Paprika	1 große Zwiebel
1 Bund Basilikum	1 Bund Schnittlauch	30 g Mehl
150 g Butter	250 ml Rinderfond	50 ml Milch
50 ml Sahne	1 EL Paprikapulver	Distelöl
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die rote Paprika waschen, trocken tupfen, entkernen und in große Stücke schneiden. Die Schnitzel auf Frischhaltefolie legen und diese einschlagen. Die Schnitzel mit dem Fleischklopper so dünn wie möglich klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite mit dem Frischkäse bestreichen. Den Parma-Schinken darauf legen, ein paar Blätter Basilikum zupfen und mit der Paprika in die Mitte legen. Anschließend die Kalbsschnitzel aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von allen Seiten kross anbraten. Anschließend die Temperatur drosseln und bei kleiner Stufe langsam garen lassen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und gar kochen. Anschließend die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben. Die Milch und die Butter in einem Topf erhitzen und unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch waschen, klein hacken und unter den Kartoffelbrei mengen. Mit etwas Rinderfond abschmecken. Die Röllchen aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen warm halten. Den Bratensaft mit dem restlichen Rinderfond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Distelöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden, mit dem Paprikapulver und dem Mehl bestäuben und die Ringe in dem heißen Distelöl etwa fünf Minuten goldgelb frittieren. Die Kalbsröllchen in der Mitte teilen und mit dem Kartoffelbrei auf einem Teller anrichten. Mit der Soße und den Zwiebelringen garnieren und servieren.

Regina Eder am 25. Januar 2012