

## Gefüllte Kalb-Röllchen mit Bandnudeln

### Für zwei Personen

2 dünne Sch. Kalbsschnitzel	250 g Rinderfilet	2 Scheiben magerer Speck
250 g Bandnudeln	2 festk. Kartoffeln	50 g grüne Bohnen
100 g weiße Champignons	1 Ei	1 TL Butter
1 TL Mehl	2 EL Rapsöl	100 ml Orangensaft
100 ml trockener Weißwein	1 Rosmarinzweig	1 Prise Chili
schwarzen Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Die Kalbschnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend das Kalbschnitzel platt klopfen, mit dem Pfeffer abschmecken und anschließend mit dem Speck belegen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, zu feinem Tatar hacken, gut mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chili abschmecken und mit dem Ei vermengen. Anschließend die Champignons putzen, klein hacken und unter das Tatar mischen. Die Kalbschnitzel mit dem Tatar bestreichen und anschließend aufrollen. Das Ganze mit Spießen feststecken und anschließend in eine Pfanne mit heißem Rapsöl geben und rundum gut anbraten. Anschließend im Backofen warmstellen. Die Butter in dem Mehl wälzen. Den Bratensud mit dem Orangensaft und dem Weißwein ablöschen, etwas köcheln lassen und mit der mehligten Butter schaumig schlagen. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Bohnen putzen und von den Enden befreien. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Anschließend die Bandnudeln, die Kartoffelstücke und die Bohnen dazugeben und bissfest kochen. In den letzten zwei Minuten den Rosmarinzweig dazugeben. Die Kalbsrolle aus dem Backofen nehmen, den Spieß herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die gefüllten Kalbsröllchen mit den Bandnudeln auf Tellern anrichten, mit Pfeffer abschmecken und servieren.

Brigitte Wiegand am 07. Mai 2012