

Kalb-Roulade im Pancetta-Mantel mit Risotto

Für zwei Personen

1 Kalbsfilet, à 250 g	150 g Risotto	1 Salatgurke
1 Zwiebel	3 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
3 Paprika, grün, gelb, rot	1 Zitrone	50 g getrocknete Tomaten
50 g schwarze Oliven, entsteint	1 Ei	10 Scheiben Pancetta
30 g Parmesan	1 EL Semmelbrösel	2 TL Crème-fraîche
1 Bund Frühlingszwiebeln	1/2 Bund glatte Petersilie	3 EL Weißwein
500 ml Gemüsefond	100 ml Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die getrockneten Tomaten, Oliven und 50 Milliliter von dem Olivenöl in einen Zerkleinerer geben. Alles zusammen zu einer feinen Paste mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eiweiß vom Eigelb trennen, die Semmelbrösel und das Eigelb ebenfalls dazugeben und gut verrühren. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und der Länge nach gleichmäßig aufschneiden, flach auslegen und leicht plattieren. Anschließend die Olivenpaste darauf verteilen und glatt streichen. Danach das Filet fest zu einer Roulade zusammenrollen. Dann den Panchetta um die Roulade wickeln. Ein Stück von der Alufolie auslegen, mit Olivenöl bestreichen und die Panchetta-Roulade fest darin einwickeln, die Enden zusammendrehen und rundherum einstecken. Die Roulade in die Pfanne mit dem Butterschmalz geben und von allen Seiten anbraten. Danach das Ganze in den Ofen geben und darin fertig garen. Für das Risotto die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die Paprika waschen, entkernen und klein schneiden. Anschließend das Paprikagemüse ebenfalls in die Pfanne geben. Das Risotto hineingeben und kurz anbraten. Mit dem Gemüsefond und etwas Weißwein ablöschen und unter stetigem Rühren einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben. Kurz vor dem Ende der Garzeit die Frühlingszwiebel abziehen, fein hacken und unter das Risotto heben. Die Crème-fraîche und den Parmesan ebenfalls unterheben und alles gut miteinander vermengen. Zum Schluss das Ganze mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die Roulade aus dem Ofen nehmen, Alufolie abziehen und in Tranchen schneiden. Die Rouladentranchen zusammen mit dem Risotto auf einem Teller anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.

Herbert de Leuw am 13. Juni 2012