

Kalb-Röllchen mit Mozzarella und römischen Grieß-Nocken

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 120 g	2 Scheiben Rohschinken	50 g Büffelmozzarella
1 Zwiebel	1 Stange Sellerie, mit Grün	1 Knoblauchzehe
250 g Dosen-Tomaten	4 schwarze Oliven	2 Eier
30 g Parmesan	125 g mittelf. Weizengrieß	3 Zweige Rosmarin
2 Zweige Salbei	1 Zweig Basilikum	1 TL Oregano
1 Muskatnuss	1 EL Butter	500 ml Milch
50 ml Weißwein	Butter, Olivenöl	Mehl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchstücke darin anschwitzen. Das Basilikum klein schneiden. Den Sellerie putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Dosentomaten und den Sellerie dazugeben, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Zum Schluss passieren und mit geschnittenem Basilikum abschmecken. Die Milch mit einem Esslöffel Butter, einer Prise Salz und etwas Muskat zum Kochen bringen. Den Weizengrieß einrieseln lassen und fünf Minuten quellen lassen. Den Parmesan reiben. Dreiviertel des Parmesans und ein Eigelb ebenfalls dazugeben. Die Masse auf ein Brett geben und glatt streichen. Das letzte Ei verquirlen, die Plätzchen damit einstreichen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Für circa 15 Minuten in den Backofen schieben. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen, plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in Längsstücke schneiden und zusammen mit einem Salbeiblatt auf eine Scheibe Schinken legen. Die Schnitzel fest einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Kalbsröllchen mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kalbsröllchen darin bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Etwas Butter dazugeben, mit Weißwein ablöschen und für sechs Minuten in den Backofen geben. Die Röllchen aufschneiden, auf der Tomatensauce mit Oliven und der Bratensauce anrichten, mit Salbei und Rosmarin garnieren und servieren.

Brigitte Kreuzer am 09. Januar 2013