

Drei Kalb-Röllchen, Kartoffel-Creme-brulée, Romanesco

Für zwei Personen

6 Kalbsschnitzel, à 80 g	6 Scheiben Pancetta	1 Büffelmozzarella
50 g Ricotta	50 g Scamorza	1 mehligk. Kartoffel
2 Mini-Romanesco	1 kleine Flaschentomate	1 sauren Apfel
1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	1 Chilischote
1 EL Pinienkerne	2 Zweige Thymian	4 Blätter Basilikum
8 Blätter glatte Petersilie	2 EL gemahlene Haselnüsse	3 Eier
3 TL Rohrzucker	50 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein
100 ml ungewürzter Gemüsefond	250 ml Kalbsfond	Olivenöl, Butterschmalz
kalte Butter, Muskatnuss	Mehl, Meersalz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte abziehen, würfeln und in Butterschmalz andünsten. Die Kartoffel waschen, schälen und mit einer Reibe zerkleinern. Den Gemüsefond, 50 Milliliter Wein und die Kartoffeln zu der Schalotte geben. Die Eier trennen und die Eigelbe mit der Sahne und etwas abgeriebenem Muskat verquirlen. Anschließend die Kartoffelmasse unterrühren. Das Ganze in die Crème brulée-Formen geben und im Wasserbad abgedeckt im Backofen 25 Minuten stocken lassen. Salz und den Zucker im Mörser zermahlen. Nach 25 Minuten das Gemisch auf die fertige Kartoffelmasse geben und mit dem Flambiergerät karamellisieren. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, einseitig leicht salzen und pfeffern. Die Tomate und den Mozzarella waschen und in Scheiben schneiden. Das Basilikum waschen und die Blätter abzupfen. Die ersten beiden Schnitzel auf der gewürzten Seite mit dem Mozzarella, den Tomatenscheiben, den Pinienkernen und den Basilikumblättern belegen und aufrollen. Das Ganze mit dem Pancetta umwickeln und mit Holzstäbchen fixieren. Anschließend leicht mit dem Mehl bestäuben. Den Apfel waschen, vom Kerngehäuse und der Schale befreien und in Spalten schneiden. Den Thymian waschen und fein hacken. Für die nächsten beiden Fleischstücke genauso vorgehen wie bei den letzten Röllchen, die Röllchen werden nun mit dem Scarmorza, einer Apfelspalte und etwas gehacktem Thymian gefüllt. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und ein Viertel fein hacken. Für die letzten beiden Röllchen nun aus dem Ricotta, der Blattpetersilie, dem gequetschtem Knoblauch und der Chili eine Crème anrühren und die Röllchen damit füllen. Alle Röllchen im nicht zu heißen Öl knusprig anbraten. Zum Garziehen die Röllchen in eine Auflaufform in den Ofen stellen. Aus dem Bratensatz, dem Kalbsfond und dem restlichen Weißwein eine Sauce reduzieren und mit der kalten Butter binden. Den Romanesco waschen und in leicht gesalzenem Wasser kochen. Etwas Butter und die Haselnüsse in einer Pfanne bräunen und anschließend über den Romanesco geben. Die drei verschiedenen Kalbsröllchen mit der Kartoffel-Crème-brulée und dem Romanesco auf Tellern anrichten und servieren.

Hagen Rösch-Meier am 25. April 2013