

Kalb-Roulade mit Kartoffel-Gratin und Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für die Roulade:

2 Kalbsschnitzel à 170 g	4 Scheiben Serrano-Schinken	8 Blätter Salbei
2-3 Zweige Thymian	50 g Parmesan	2 EL Ricotta
1 Prise Piment-d'Espelettes	Salz	Pfeffer

Für das Gratin:

2 große weichk. Kartoffeln	2 Zehen Knoblauch	140 ml Sahne
1 Muskatnuss	Butter	Salz

Für die Sauce:

1 Champignon	1 Stange Sellerie	1 Schalotte
3 Zweige Rosmarin	300 ml Kalbsfond	150 ml trockener Weißwein
Butter		

Für den Parmesanschaum:

400 g Parmesan	2g Soja Lecithin-Pulver
----------------	-------------------------

Für die Garnitur:

1 Handvoll Baby-Leaf-Salat	3 kleine Karotten	1 Zitrone
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Gratin Sahne in einem Topf erhitzen. Knoblauch abziehen, andrücken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kartoffeln schälen, mit einer Mandoline in vier Millimeter Scheiben schneiden und Kreise ausstechen. Kurz bevor die Sahne kocht, Herdplatte abstellen.

Kartoffelscheiben zur Sahne geben und zwei Minuten garen. Kleine Auflaufform mit Butter einfetten, die Kartoffelscheiben hineinlegen, mit der Sahne übergießen und für 20 Minuten in den Ofen schieben. Für die Sauce den Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Den Champignon und den Sellerie putzen, Schalotte abziehen. Alles kleinschneiden. Anschließend in etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen. Kalbsfond dazu geben und köcheln lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren. Das Gemüse kann anderweitig verwendet werden. Die Sauce zurück in den Topf schütten. Mit kalter Butter montieren. Rosmarinzweige in die Sauce legen. Für die Roulade den Parmesan reiben und mit Ricotta, Piment d'Espelettes, Salz und Pfeffer vermengen. Je zwei Scheiben Serrano auf das Fleisch legen. Mit Ricotta bestreichen. Mit je vier Salbeiblättern belegen. Das Fleisch zusammenrollen und mit Küchengarn festbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Roulade in etwas Olivenöl rundum kurz und scharf anbraten und für zwölf Minuten in den Ofen schieben. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Karotten schälen und mit der Mandoline in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Baby Leaf Blätter waschen, trocknen und mit einem Spritzer Olivenöl, Zitronensaft, sowie Salz und Pfeffer würzen. Für den Parmesanschaum den Parmesan reiben, mit 300 Milliliter Wasser und dem Lecithinpulver in einen Topf geben. Kurz pürieren. Dann einmal kurz aufkochen und zehn Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten, die Flüssigkeit erneut gründlich pürieren bis Schaum entsteht. Die Kalbsroulade aufschneiden, auf einen Teller legen. Kartoffelgratin daneben dressieren. Mit der Sauce übergießen und mit Baby Leaf Blättern sowie Karotten dekorieren.

Gefüllte Kalbsroulade mit Gratin dauphinois, Rosmarin-Weißwein-Sauce und Parmesanschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandre Bidault am 18. April 2016