

Kalb-Röllchen mit Kartoffel-Karotten-Püree

Für zwei Personen

Für die Kalbsröllchen:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	40 g Speck	1 Schalotte
10 g getr. Steinpilze	125 geschälte Tomaten	25 g Weißbrot
4 Zweige Thymian	25 g Butter	125 ml trockener Rotwein
Olivener Öl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

350 g Kartoffeln	200 g Karotten	50 g Butter
Salz		

Für die Kalbsröllchen:

Die Kalbsschnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und leicht plattieren. Das Weißbrot in Würfel schneiden und mit warmem Wasser übergießen. Anschließend herausnehmen und gut ausdrücken.

Die Steinpilze mit heißem Wasser übergießen, den Speck klein würfeln und die Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotte und Speck darin anbraten. Die Steinpilze ausdrücken und klein schneiden, die Hälfte in die Pfanne geben und mit den Blättern von einem Thymianzweig würzen. Ein paar Minuten dünsten und danach mit dem passierten Brot vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilzmischung auf die Kalbsschnitzel verteilen, einrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. In Butter in einer weiteren Pfanne anbraten und mit Rotwein ablöschen. Tomaten in Würfel schneiden. Die restlichen Pilze, die Tomaten (mit Saft) und die restlichen Thymianzweige dazugeben. Ein bisschen Wasser hinzufügen und ca. 15 Minuten zugedeckt dünsten. Salzen und pfeffern.

Für das Kartoffel-Karotten-Püree:

Die Kartoffeln und die Karotten schälen und in einem Topf mit etwas Salz kochen. Danach heiß pürieren. Schnell die Butter einarbeiten und alles salzen.

Kalbsröllchen mit dem Kartoffel-Karotten-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Husar am 27. März 2017