

Gefüllte Kalb-Röllchen, Kartoffel-Gratin, Speckbohnen

Für zwei Personen

Für die Kalbsröllchen:

2 kleine Kalbsschnitzel, á 150 g	50 g getrocknete Tomaten	1 Zitrone
1 Knoblauchzehe	100 g Ziegenfrischkäse	50 g Walnüsse
3 Thymian	4 Majoran	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelgratin:

400 g festk. Kartoffeln	1 Zitrone (Abrieb)	2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne	25 g Parmesan	1 EL Butter
Petersilie	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Speckbohnen:

400 g Bohnen	12 Scheiben Bacon	1 rote Chili
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kalbsröllchen:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie flach klopfen. Ziegenkäse verrühren, die getrockneten Tomaten klein schneiden und die Walnüsse in einer Pfanne anrösten. Einen Zweig Thymian und zwei Zweige Majoran abbrausen und trockenwedeln. Platt geklopfte Schnitzel mit Käse bestreichen und die getrockneten Tomaten, Walnüsse und Kräuter darauf geben. Etwas Zitronenschale darüber reiben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und einrollen. Mit Zahnstochern feststecken. Eine Pfanne mit etwas Öl, restlichem Majoran und Thymian und Knoblauch erhitzen und die Röllchen je nach Dicke ca. 3 Minuten von jeder Seite stark anbraten. Für ca. 10 Minuten, je nach Garwunsch, in den Ofen geben.

Für das Kartoffelgratin:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Kleine Auflaufförmchen mit Butter bestreichen. Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem kleinen Topf anbraten. Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles kurz aufkochen lassen und die Kartoffeln hinzugeben. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Das Ganze in die Förmchen geben, mit Parmesan bedecken und ca. 15-20 Minuten im Ofen backen.

Für die Speckbohnen:

Die Bohnen waschen, von den Enden befreien und kurz in Salzwasser kochen. Chili entkernen, kleinschneiden, auf den Bacon geben und die Bohnen damit einrollen. Mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten.

Gefüllte Kalbsröllchen mit Kartoffelgratin und Speckbohnen auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Schiller am 07. Mai 2018