

Kalb-Rücken-Roulade mit Serrano-Schinken, Käse-Füllung

Für zwei Personen

Für die Rouladen:

400 g Kalbsrücken	4 Scheiben Serrano Schinken	8 große Salbeiblätter
100 g Ziegenfrischkäse	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Grillgemüse:

1 gelbe Paprika	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
2 Zucchini	1 Schale Mini Rispentomaten	6 Stangen grüner Spargel
5 Schalotten	20 g Puderzucker	1 TL Butter
3 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
50 ml Balsamico Essig	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	Salz, Pfeffer

Für das Perlgraupenrisotto:

200 g Perlgraupen	1 große Zwiebel	100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt	Piment
Wacholder	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für die Rouladen: Den Ofen auf 145 Grad Heißluft vorheizen.

Fleisch mit einem sehr scharfen Messer in vier gleichdünne Scheiben schneiden, auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit der flachen Seite des Fleischklopfers plattieren. Fleisch mit Ziegenfrischkäse bestreichen und je eine Scheibe Serrano Schinken auflegen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und je einige Blätter auf dem Schinken verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischscheiben an den Längsseiten etwas einschlagen, straff zusammenwickeln und mit einem Spieß befestigen. Eine Pfanne stark erhitzen, Butter zerlassen und die Rouladen im heißen Fett rundherum zwei Minuten goldbraun anbraten. Herausnehmen und circa 5 Minuten im vorgeheizten Backofen fertig garen. Herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Für das Grillgemüse: Paprika, Zucchini, Tomaten und Spargel putzen, waschen und in vier gleichmäßige Portionen schneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotten abziehen und kleinschneiden. Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Schalotten samt dem Gemüse und den Kräutern anbraten und mit dem Balsamico Essig ablöschen. Puderzucker und Butter hinzugeben. Zitrone auspressen und Saft zum Gemüse geben. Alles bei kleiner Hitze fünf Minuten ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Perlgraupenrisotto: Zwiebel abziehen und fein würfeln, in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen. Weißwein angießen und etwas einreduzieren lassen.

Gemüsefond mit Lorbeerblatt, Piment und Wacholderbeeren hinzufügen und aufkochen lassen. Graupen in den Fond geben und bei kleiner Hitze mit Deckel etwa 30 Minuten garen. Eventuell etwas Wasser nachgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Semmann am 24. Juni 2019