

Kalb-Schnitzel-Röllchen mit Ziegen-Frischkäse

Für 2 Personen

100 g Ziegen-Frischkäse	2 EL Sahne	1 Eiweiß
2 EL gehackte Petersilie	Salz, Pfeffer	4 Kalbsschnitzel (á 80g)
Mehl	1 Zwiebel	1 Karotte
1 Stange Lauch	50 g Sellerie	1 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
250 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein	1/2 Bund glatte Petersilie

Für das Püree:

500 g Kartoffeln	2 EL flüssige Butter	100 ml heiße Milch
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	150 g Erbsen
2 EL Sahne		

Den Ziegen-Frischkäse mit Sahne, Eiweiß, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen. Auf die Kalbsschnitzelchen auftragen, dann zusammenrollen und mit einem Zahnstocher so zusammenstecken, dass sie gut halten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Gemüswürfel darin anbraten und dann die Kalbsvögerl zugeben. Wenn sie Farbe genommen haben, einen Löffel Tomatenmark zugeben. Etwas weiterbraten, dann Thymian und Rosmarin zugeben. Mit dem Kalbsfond und dem Rotwein ablöschen und abgedeckt im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Kalbsvögerl herausnehmen. Die Soße durch ein Sieb passieren oder mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vögerl wieder in die Soße legen. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen und durch eine Presse drücken. Milch und 1 EL flüssiger Butter untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm stellen. Die Erbsen in Salzwasser kochen, abgießen, mit der restlichen Butter und der Sahne pürieren. Ebenfalls abschmecken. Die beiden Pürees abwechselnd in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen auf die Teller dressieren. Die Kalbsvögerl anrichten und mit der Soße übergießen. Petersilie fein hacken und darüber streuen.

Otto Koch Freitag, 17. April 2009