

Kalb-Roulade mit Parmesan-Spinat gefüllt

Für 2 Personen

100 g Spinat	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	30 g Parmesan	4 Kalbsschnitzel (á 80 g)
1 EL Butterschmalz	80 ml Fleischbrühe	1 Zweig Thymian
1 TL Speisestärke		

Den Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Die Schalotte schälen und würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, dann den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Parmesan fein reiben und unter den Spinat mischen. Die Schnitzel sehr dünn klopfen, dann muss man sie nicht mehr mit Faden oder Zahnstocher fixieren. Die dünnen Schnitzel leicht pfeffern, salzen und mit dem Spinat bestreichen. Zusammenwickeln. In einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlere Hitze die Rouladen von allen Seiten anbraten, dann zugedeckt ca. 10 Minuten weiter schmoren. Rouladen aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Brühe ablöschen, Thymianblätter einstreuen und kurz aufkochen. Stärke mit 1 EL Wasser vermischen, unter die Soße rühren und kurz aufkochen. Soße abschmecken. Rouladen mit der Soße anrichten. Dazu passen Gnocchi.

Vincent Klink Donnerstag, 15. Oktober 2009