

Geschmorter Chicorée mit Kalbfleisch-Röllchen

Für 4 Personen

4 Chicorée	120 g Butter	1 Zweig Thymian
1 Spritzer Portwein, weiß	1 EL Puderzucker	Salz, Pfeffer
8 Kalbschnitzel á 60g	16 sonnengetrocknete Tomaten	2 Zweige Basilikum
4 Scheiben Parma-Schinken	8 Holzspieße	2 EL Olivenöl
250 ml Geflügelfond	1 Karotte	60 g Sellerie
1 Stange Lauch	1 EL Butter	50 ml Kalbsfond

Die Chicorée mit einem Messer vorsichtig vom Strunk entfernen, so dass die Blätter nicht beschädigt werden und zusammen halten. Die Butter in einem Topf schmelzen, den Thymian, je einen Spritzer Portwein und Wasser, Puderzucker, Salz und Pfeffer hinzugeben. Chicorée mit dieser aromatisierten Butter in 4 Vakuumbutel geben und mit dem Vakuumiergerät zuschweißen. Die Beutel im Wasserbad bei 68 Grad 10 Minuten kochen. Für die Kalbsröllchen, die Kalbsschnitzel plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit je zwei Tomatenfilets, Basilikumblättern und etwas Parma-Schinken belegen und einrollen, mit einem Holzspieß fixieren. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Röllchen anbraten und unter Zugabe von etwas Geflügelfond im Ofen bei 160 Grad ca.5-6 Minuten garen. Karotte, Sellerie und Lauch in kleine Würfel schneiden und in Butter und Olivenöl anziehen. Chicorée aus den Beuteln nehmen, halbieren, und auf das Gemüse setzen. Mit etwas Kalbsfond und der restlichen Flüssigkeit aus dem Beutel noch mal langsam mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten schmoren. Chicorée mit Gemüse und je zwei Kalbsröllchen anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 16. November 2009