

Gegrillter Spargel, Kalbfleisch-Röllchen, Parmesan-Soße

Für 4 Personen

1 Brötchen vom Vortag	125 ml Milch	2 Schalotten
2,5 EL Butter	1 EL Pinienkerne	1/2 Bund Basilikum
6 getrocknete Tomatenfilets, in Öl	1 Ei	Salz, Pfeffer
450 g Kalbsfilet	2 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	200 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein
1 Tomate	12 Stangen Spargel	Zucker
2 Spritzer Zitronensaft	1 EL Olivenöl	150 ml Sahne
1 TL Speisestärke	80 g Parmesan	

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenscheiben gießen. Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Getrocknete Tomaten und Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, zusammen mit den Pinienkernen und Schalotten zu den eingeweichten Brötchen geben. Das Ei untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Das Kalbsfilet in 8 Medaillons von ca. 50 g schneiden. Kalbsfiletmedaillons mit einem Plattierisen dünn plattieren (dies geht am Besten zwischen einem Gefrierbeutel), mit Salz und Pfeffer würzen. Dann dünn mit der Semmelmasse bestreichen, aufrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. In einer Pfanne mit backofengeeignetem Griff die Kalbfleischröllchen mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig mit in die Pfanne legen und im vorgeheizten Ofen noch ca. 10 Minuten garen. Für die Sauce den Kalbsfond mit dem Weißwein in einen Topf geben und um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Tomate am Stielansatz einritzen, kurz in heißes Wasser geben, die Haut abziehen, Tomate vierteln, die Kerne entfernen und feine Würfel schneiden. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Mit Salz, einer Prise Zucker, 1 TL Butter und 1 Spritzer Zitronensaft würzen und den Spargel darin ca. 6 Minuten bissfest garen. Spargel herausnehmen und mit einem Tuch gut trockentupfen. In einer Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen und den Spargel darin braten, bis dieser eine schöne braune Farbe hat. Die Tomatenwürfel zugeben und kurz mitschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Sauce die Sahne zugeben. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Sauce damit binden. Parmesan fein reiben und unter die Sauce mixen. Mit Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Kalbsröllchen mit Spargel und Parmesansauce anrichten und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 16. Mai 2011