

Kalb-Rouladen mit Pfifferlingen und Geitost

Für 4 Personen

300 g frische Pfifferlinge	2 Schalotten	4 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	100 g Geitost (Käse aus Norwegen)	600 g Kalbsrücken
1 Prise Schwarzkümmel	1 Bund Majoran	3 Halme Zwiebellauch
300 ml Kalbsbrühe	1 EL Crème-fraîche	

Den Backofen auf 120 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Pfifferlinge gut putzen und die Hälfte der Pilze grob hacken. Schalotten schälen und fein schneiden. Die gehackten Pfifferlinge in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, eine fein geschnittene Schalotte zugeben und mit anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen. Den Geitost in kleine Würfel schneiden oder grob raspeln und mit den gebratenen Pfifferlingen vermischen. Den Kalbsrücken entgegen der Faser in dünne Scheiben schneiden, falls notwendig leicht plattieren. Die Fleischscheiben mit Salz und einer Prise gemörsertem Schwarzkümmel würzen. Darauf die gebratenen Pilze geben und zu Rouladen aufrollen. Mit einer Rouladennadel oder Küchengarnt fixieren. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Rouladen rundherum goldbraun anbraten, in eine feuerfeste Form legen und bei 120 Grad im vorgeheizten Ofen fertig garen. Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebellauch waschen, putzen und fein schneiden. Das Fett aus der Fleischpfanne abschütten, 1 EL Butterschmalz zugeben und eine geschnittene Schalotte anschwitzen. Majoran untermischen und mit Kalbsbrühe ablöschen, leicht einkochen lassen, dann 1 EL Crème Fraiche zugeben und die Sauce abschmecken. Die Restlichen Pfifferlinge in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braten, Zwiebellauch untermischen und mit braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen mit der Sauce und den gebratenen Pfifferlingen anrichten. Dazu passen Perlgraupen.

Jacqueline Amirfallah 22. August 2012