

Gefüllte Kalb-Rücken-Röllchen mit Kohlrabi

Für 4 Personen

10 getrocknete Tomatenhälften	3 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel	4 EL Olivenöl	je 5 grüne und schwarze Oliven
500 g Kalbsrücken	Salz	2 Kohlrabi
2 Schalotten	1 Zweig Rosmarin	Pfeffer

Die getrockneten Tomaten in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, ein Thymianzweig und 1 geschälte Knoblauchzehe zugeben und ca. 10 Minuten weich kochen.

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl andünsten.

Die Oliven klein schneiden.

Die gekochten Tomaten durch ein Sieb abschütten und den Kochsud auffangen.

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen

Die abgetropften Tomaten klein schneiden.

Den Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie/Gefrierbeutel vorsichtig dünn plattieren.

Restlichen Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Fleischscheiben salzen, mit Thymianblättchen bestreuen, mit gedünsteten Zwiebelwürfeln, gehackten Oliven und Tomaten bestreuen, zu Rouladen aufrollen.

Die Rouladen auf der Nahtseite in eine vorgeheizte backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Olivenöl legen, kurz von allen Seiten anbraten, dann die Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten fertig garen.

Kohlrabi putzen und in Scheiben schneiden, eine Knoblauchzehe schälen und andrücken.

Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Kohlrabi, angedrückte Knoblauchzehe und Rosmarin zugeben, den Kochsud der Tomaten angießen und Kohlrabi weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, restlichen Tomaten und Olivenwürfel zugeben.

Die Rouladen mit dem Kohlrabigemüse anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 18. März 2015