

# Kalb-Rouladen mit Kartoffel-Püree und Karotten

## Für 4 Personen

2 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	30 g geräucherter Speck
1 EL Butter	2 EL Semmelbrösel	8 Kalbsschnitzel (á 80g)
Salz, Pfeffer	Mehl	1 Zwiebel
1 Karotte	1 Stange Lauch	50 g Sellerie
2 EL Butterschmalz	1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	250 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein
1/2 Bund glatte Petersilie		

## Für das Püree:

800 g Kartoffeln	Salz	2 EL flüssige Butter
150 ml heiße Milch	Pfeffer	1 Prise Muskat

## Für die Karotten:

600 g Karotten	Salz	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Butter	30 ml Gemüsebrühe	Pfeffer

Schalotten schälen, fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Speck fein schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Schalotten und Speck anschwitzen, Petersilie untermischen. Dann Pfanne vom Herd ziehen und die Brösel untermischen.

Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel hauchdünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Schalotten-Speck-Masse auf den Schnitzeln verteilen. Dann die Fleischscheiben aufrollen und mit einem Zahnstocher so zusammenstecken, dass sie gut halten. Die Rouladen mit Mehl bestäuben.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie fein würfeln. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Gemüsewürfel darin anbraten und dann die Rouladen zugeben und von allen Seiten anbraten. Wenn sie Farbe genommen haben, Tomatenmark zugeben Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und zugeben. Mit dem Kalbsfond und dem Rotwein ablöschen und abgedeckt im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit für das Püree die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen.

Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden (evtl. mit einem Wellenschliffmesser). In einem Topf mit Salzwasser die Karottenscheiben blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Gekochte Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. Milch erwärmen und mit flüssiger Butter unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm stellen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, die Karottenscheiben und etwas Brühe zugeben und warm schwenken. Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Rouladen aus dem Topf nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren oder mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen wieder in die Sauce legen.

Die Kalbsrouladen anrichten und mit der Sauce übergießen. Kartoffelpüree und Karotten dazu geben und servieren.

Otto Koch am 19. Mai 2016