

Gefüllte Kalb-Röllchen mit Spargel und Mozzarella

Für 4 Personen

4 Frühlingszwiebeln	200 g grüner Spargel	8 Kalbsschnitzel à 100 g
Salz	Pfeffer	100 g Mozzarella
4 EL Olivenöl	125 ml trockener Weißwein	125 ml Kalbsfond

Außerdem:

Holzspieße

Für die Füllung der Röllchen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Den grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und eventuell holzige oder angetrocknete Enden großzügig abschneiden. Spargelstangen evtl. längs halbieren.

Die Kalbsschnitzel trockentupfen und dünn plattieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer würzen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die vorbereiteten Fleischscheiben legen.

Spargelstangen in etwa in Breite der Fleischscheiben zuschneiden und mit den Frühlingszwiebeln auf die Fleischscheiben geben. Alles nochmals leicht mit Salz und Pfeffer würzen und fest aufrollen. Röllchen mit Zahnstochern fixieren.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Röllchen darin rundherum kräftig anbraten.

Dann mit Weißwein ablöschen und den Kalbsfond angießen. Zugedeckt bei milder Hitze die Röllchen ca. 15 Minuten garen.

Anschließend den Bratfond abschmecken.

Die Röllchen auf Teller geben, mit dem Bratfond beträufeln und servieren.

Dazu passt frisch gekochte und anschließend in einer Pfanne mit Butter geschwenkte Pasta oder frisches Ciabatta-Brot.

Kevin von Holt am 13. Mai 2022