

Kalb-Röllchen, Dijon-Senf-Soße, Kartoffel-Erbesen-Stampf

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, dünn	250 g mehligk. Kartoffeln	150 g Erbsen, TK
50 g Camembert	30 g Butter	100 ml Sahne
50 ml Weißwein	50 ml Kalbsfond	3 TL Dijonsenf, grob
2 Zweige Thymian	1 EL Olivenöl	1 Muskatnuss
Kerbel, Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffeln waschen, schälen und knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Kurz bevor die Kartoffeln gar sind, die Erbsen für zwei Minuten mitgaren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einem halben Teelöffel Dijonsenf bestreichen. Den Camembert in Scheiben schneiden und darauf legen. Die Thymianblätter vom Zweig abzupfen und über die belegten Kalbsschnitzel streuen. Anschließend alles zu einer Rolle aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Die Kalbsröllchen in der Pfanne von allen Seiten anbraten und anschließend bei 120 Grad für 15 Minuten im Ofen garen. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und zwei Minuten verkochen lassen. Den Kalbsfond, die Sahne und den restlichen Dijonsenf unterrühren. Nachdem die Sauce sämig eingekocht ist, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den gar gekochten Kartoffeln und Erbsen das Wasser abgießen. Die Butter mit in den Topf geben und alles mit Salz und Abrieb von der Muskatnuss würzen. Anschließend mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen und eventuell erneut nachwürzen. Die Kalbsröllchen aus dem Ofen nehmen, die Zahnstocher entfernen und halbieren. Die Kalbsröllchen mit dem Kartoffel-Erbesen-Stampf auf Tellern anrichten und mit der Sauce und dem Kerbel garnieren.

Horst Lichter am 17. Januar 2014