

Kalb-Rouladen mit Weichkäse und Champignons gefüllt

Für 4 Personen

8 Kalbsschnitzel, dünn	8 Sch Frühstücksspeck	1 Zwiebel, rot
100 g Champignons	150 g Roquefort	100 ml Kalbsfond
1 Bund Petersilie, glatt	2 EL Butterschmalz	500 g Kartoffeln, fest
2 Zucchini	1 Ei	50 g Mehl
2 EL Butter	4 Zucchiniblüten	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kalbsschnitzel abbrausen, trockentupfen, flach klopfen und jeweils mit einer Scheibe Frühstücksspeck belegen. Die Champignons putzen und den Roquefort in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen. Die Petersilienblätter abzupfen. Die Zwiebel und die Petersilie fein hacken. Zwei Esslöffel Petersilie beiseite legen. Die Champignons zuerst in Scheiben, dann in Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten, die Pilze hinzufügen und kurz mit anbraten. Nun die Petersilie unterrühren und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Roquefortwürfel dazugeben, ganz kurz vermengen und die Masse sofort mittig auf den Kalbsschnitzeln verteilen. Die Rouladen seitlich einschlagen, aufrollen und mit Rouladennadeln oder Holzspießen befestigen und von außen mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne auslassen, die Rouladen bei mittlerer Hitze rundum anbraten und mit dem Kalbsfond ablöschen. Bei geschlossenem Deckel und geringer Wärmezufuhr die Rouladen nun circa zehn Minuten garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und zusammen mit der ungeschälten Zucchini grob reiben. Die Kartoffeln und die Zucchini zusammen mit dem Ei, dem Mehl und der übrigen Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in der Pfanne erhitzen und je zwei Esslöffel Kartoffel-Zucchini-Teig pro Puffer hineingeben. Die Plätzchen von beiden Seiten bei mittlerer Hitze circa vier Minuten braten. Die Rouladen aufschneiden und auf Tellern oder einer Platte anrichten, mit etwas Fleischsud beträufeln und mit den Kartoffel-Zucchini-Puffern servieren. Das Ganze mit Zucchiniblüten dekorieren und servieren.

Horst Lichter am 17. Juli 2010