

Kalb-Rouladen, Shiitake, Semmel-Knödel, Ingwer-Butter

Für vier Personen

4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	100 g Shiitake
80 g Butter	5 Zweige Zitronenthymian	4 Kalbsschnitzel, je 160 g
2 EL Dijonsenf, grob	50 ml Olivenöl	50 ml Sojasauce
150 ml Kalbsfond	2 EL Honig	40 g Ingwer, frisch
250 g Brötchen, altbacken	200 ml Milch	2 Eier (Kl. M)
1 Bund Koriander	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer	Chili	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Schalotten sowie eine Knoblauchzehe schälen und zusammen mit den Shiitake fein hacken. Den Zitronenthymian waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Schalotten, Knoblauch und Shiitake in einer Pfanne mit 30 Gramm Butter anschwitzen, die Zitronenthymianblättchen zugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei leicht geölten Frischhaltefolien dünn plattieren, die Folie danach abziehen. Anschließend das Fleisch dünn mit Dijonsenf bestreichen und die Shiitakefüllung darauf verteilen. Zu Rouladen aufrollen, dabei die Ränder einschlagen, damit die Füllung nicht austreten kann. Mit Küchengarn zubinden und in einer Pfanne in 30 Milliliter heißem Olivenöl rundum anbraten. Danach auf ein Backofengitter legen und im Backofen zehn Minuten garen. Wenn die Rouladen gar sind, das Küchengarn entfernen und die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Gramm Ingwer schälen und fein reiben. Für die Sauce den Bratansatz in der Pfanne mit der Sojasauce und dem Kalbsfond ablöschen. Den Honig und Ingwer zugeben. Bei mittlerer Hitze sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Für die Semmelknödel die altbackenen Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwei Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und würfeln. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Anschließend mit der Milch ablöschen und einmal aufkochen. Nun die heiße Milchemischung über die Brötchenwürfel gießen. Den Koriander abrausen und trocken tupfen. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen und die Blätter klein hacken. Zusammen mit den Eiern zugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Alles gut mischen und zehn Minuten durchziehen lassen. Mit angefeuchteten Händen die Masse zu Knödeln formen. In einem genügend großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen. Die Knödel hineingeben und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. In einer Pfanne 30 Gramm Butter erhitzen und die Knödel darin unter Schwenken anbraten. Von zwei Zweigen Zitronenthymian die Blätter abziehen und darüber streuen. Die Knödel mit den Rouladen auf Tellern anrichten, mit der Soja-Ingwerbutter beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 03. März 2012