

# Kalb-Roulade mit Kürbis-Füllung auf Pilz-Nudeln

**Für vier Portionen**

**Für die Rouladen:**

1 Bund glatte Petersilie	150 g Hokkaidokürbis	2 Eigelbe
700 g Kalbsfilet	1-2 EL Dijon-Senf	2 TL Currypulver
1-2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

**Für die Nudeln:**

250 g frische Bandnudeln	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
25 g Butter	300 g gemischte Pilze	100 ml Kalbsfond
100 g Schlagsahne	Schnittlauch	

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Kürbis waschen, entkernen und grob raspeln. Kürbis und Eigelbe mischen. Kalbsfilet flach aufschneiden, leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit Senf bestreichen, mit der Kürbismischung bestreichen und mit Currypulver und der Petersilie bestreuen. Roulade von der Längsseite einrollen und mit Küchengarn binden. Roulade von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Roulade rundherum anbraten, dann auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 120 °C) etwa 20-30 Minuten garen. Küchengarn von der Roulade lösen und die Roulade in Scheiben scheiden. Bandnudeln in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente garen. Abgießen und kurz beiseite stellen. Knoblauch und Schalotten schälen und klein würfeln. Pilze putzen und in Stücke schneiden und in der heißen Butter anbraten, Schalotten und Knoblauch zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfond und Sahne angießen, sämig einkochen lassen. Pilze unter die Nudeln heben. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter die Sauce heben. Nudeln mit den Steinpilzen zusammen mit dem Kalbsfilet anrichten.

Johann Lafer am 04. Oktober 2014