

Kalb-Roulade mit Shiitake-Füllung und Karotten-Gemüse

Für 2 Portionen

2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 Kalbsschnitzel
1 EL Senf	2 EL Olivenöl	1 Bund Karotten
1 TL Zucker	50 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für die Füllung die Pilze und die Schalotten klein schneiden. Petersilie fein hacken. Alles in der Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbsschnitzel leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Senf bestreichen und die Füllung darauf verteilen. Das Fleisch aufrollen, mit Küchengarnt oder Zahnstocher binden und in einer Pfanne im heißen Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten. Im 120 Grad heißen Ofen etwa sechs Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Den Zucker leicht karamellisieren und dann die Karotten mit dem restlichen Olivenöl anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karotten weichdünsten, mit frisch gehackter Petersilie verzieren und mit der Kalbsroulade servieren.

Tipp:

Das Kalbsschnitzel in Klarsichtfolie plattieren, dann bleiben keine Fleischreste im Plattiereisen kleben! Statt der Shiitake-Pilze können Sie auch Champignons

Steffen Henssler am 20. September 202012