

# Spargel-Schinken-Röllchen mit Butter-Soße und Kartoffeln

## Für vier Portionen

### Für die Spargel-Schinken-Röllchen:

8 Stangen weißer Spargel	4 Kalbsschnitzel, á ca. 160 g	2 EL Tomatenmark
4 Scheiben Kochschinken	2 EL Butterschmalz	Salz, Zucker, Pfeffer

### Für die Buttersauce:

1 Zwiebel	100 g Butter	1 gestr. EL Mehl
100 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Zitrone	

### Für die Kartoffeln:

400 g gek. Kartoffeln	1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl
30 g Butter		

Spargel waschen, schälen und drei Minuten in 500 Milliliter leicht gesalzenem und gezuckertem Wasser kochen. Herausheben und abkühlen lassen. Das Spargelwasser auf 300 Milliliter einkochen lassen. Schnitzel zwischen einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dünn mit Tomatenmark bestreichen und mit Schinken belegen. Je zwei Stangen Spargel der Länge nach auf die Schnitzel legen, kurze Seiten einschlagen und das Fleisch aufrollen, so dass eine längliche Rolle entsteht. Mit Zahnstochern fixieren. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Spargel-Schinken-Rollen darin von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad warm halten. Zwiebel schälen, klein würfeln. Die Hälfte der Butter in derselben Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und kurz farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und das Spargelwasser angießen. Unter Rühren aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten köcheln lassen. Zuletzt die restliche Butter unterrühren und mit etwas Zitronensaft verfeinern. Kartoffeln halbieren und in einer Pfanne im heißen Olivenöl zusammen mit den abgezogenen Rosmarinnadeln goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten die Kartoffeln mit den halbierten Schnitzelrollen auf Teller verteilen und mit der Sauce beträufeln.

Horst Lichter am 01. Juni 2013