

Kalbsroulade



Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbsrouladen
3 feine Bratwürste (Ziesen)
ca. 300 g
(ersatzweise Leberkäsemasse)
200 ml Sahne
1 Ei
1 Teel. gemörserter
Fenchelsamen
250 g durchwachsenen Speck
mittelscharfer Senf
Pfeffer

für die Soße:

1 Zwiebel
1 Stange Lauch
1 Möhre
1/4 Sellerie
2 Lorbeerblätter
50 ml Weißwein
100 ml Brühe (Gemüse, Fleisch)
1 Teelöffel Pfefferkörner
1 zerdrückte Knoblauchzehe
40 g Butter (tiefgekühlt)
Butterschmalz

Zubereitung:

Die Kalbsrouladen zwischen Klarsichtfolie legen und gut plattieren (Je dünner, je besser). Die Masse aus den Bratwürsten in eine Schüssel geben, den Fenchelsamen, das Ei und etwas Sahne dazugeben und gut vermischen sodass ein dicker Brei entsteht. Nun jede Roulade mit Senf einstreichen, pfeffern und mit der Wurstmasse dick bestreichen. Die Seitenränder einklapfen und aufrollen. Die Rouladen zusätzlich in den durchwachsenen Speck einrollen. Rouladennadeln werden dann nicht benötigt.

Das Gemüse kleinschneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Rouladen von allen seiten kräftig anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Das Gemüse, die Gewürze und die Brühe hinzugeben und bei geschlossenem Deckel auf dem Herd oder bei 140° C im Backofen etwa 45 Minuten schmoren lassen. Immer wieder mit Bratensaft übergießen, bzw. die Rouladen im Topf wenden.

Dann die Rouladen aus dem Bräter nehmen, mit Alufolie abdecken und warm stellen. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, die restliche Sahne hinzugeben und die gefrorene Butter einrühren. Die Soße sollte dabei nicht kochen. Anschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Rouladen aufschneiden und mit etwas Soße auf einer Fleischplatte anrichten.

Tipp:

Dazu passt hervorragend Möhrengemüse in Marsala und gerösteten Pinienkernen.