

Gefüllte Kalbfleischröllchen

mit Frischkäse, Pfeffer, Zitrone und Petersilie

Zutaten für 4 Personen

8 Kalbschnitzel à 70g
125g Cantadou Pfeffer
1 Stk. Zitrone
1 Bund Petersilie
1 Stk. Knoblauchzehe
3 EL Tomatenpüree
4 dl Rahm
1 EL Butter
2 EL Parmesan gerieben
Salz, Pfeffer
8 Zahnstocher oder kurze Fleischspiesse



Vorbereitung:

Petersilie waschen und fein hacken. Kalbschnitzel flach klopfen und ausbreiten. Die oberliegende Seite mit Salz würzen, dann mit dem Cantadou bestreichen (ca. 2-3mm dick), mit Petersilie bestreuen, straff einrollen und mit dem Spiess fixieren. Zitrone waschen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein schneiden. Ofen auf 160° Celsius Umluft vorheizen.

Zubereitung:

Kalbfleischröllchen mit Salz und Pfeffer würzen, dann bei mittlerer Hitze rundherum leicht anbraten. Die Röllchen aus der Pfanne nehmen und für 10-12 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. In der Zwischenzeit den Knoblauch und das Tomatenpüree in die Pfanne geben und kurz andünsten, dann mit dem Zitronensaft ablöschen und leicht einkochen. Rahm und Butter zugeben, aufkochen und gut durchrühren. Parmesan zur Sauce geben, zur gewünschten Konsistenz einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Kalbfleischröllchen aus dem Ofen nehmen, zugedeckt ca. 3-4 Minuten abstehen lassen, auf einen Teller anrichten und mit reichlich Sauce servieren. Passend dazu Pasta aus dem Bergmetzgerei – Sortiment.

Ä Guetel!