

Kalbsrouladen



ZUTATEN:

8 dünne Kalbsschnitzel (je 80g), 50 g Beefsteakhack,
4 EL Paniermehl, 3 EL Pinienkerne, 4 EL Rosinen,
4 EL geriebener Parmesankäse, 1 Eiweiß, 6 EL „natives Olivenöl
extra“ (Kerá), Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Mehl,
1/2 Glas Marsalawein (0,11), 3 EL Creme Fresh

ZUBEREITUNG:

Das Paniermehl in 3 EL Olivenöl anrösten. Beefsteakhack, Pinenkerne, Rosinen und Käse zufügen anschmoren. Die Masse abkühlen lassen, mit dem Eiweiß vermischen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Kalbsschnitzel flach auf der eine Arbeitsfläche legen, mit je 1-2 EL der Masse bestreichen, aufrollen und mit einem Holzspieß feststecken. Mit Mehl bestreuen. Das restliche Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten hellbraun anbraten. Marsalawein und Creme Fresh hinzufügen und im offen Topf weiterschmoren, dabei den Bratensaft etwas einkochen lassen. Die Kalbsrouladen zum Schluss in der Sauce wenden und anrichten.

TIPP:

Dazu schmecken Bagette und Brokkolie oder Spinat.