



Kalbsröllchen mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

von Elisabeth Nowak aus Die Mühle - Hotel und Erlebnisinsel Eberstedt

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kalbsschnitzel vom Rücken à 160g
- 4 Scheiben Kochschinken
- 4 Scheiben Schnittkäse
- 5 EL. Thüringer (Mühlen-) Küchensenf
- „Eberstedter“ Senföf
- Salz
- Weißwein
- Pfeffer weiß
- *Zaatar (aus dem orientalischen Laden)
- 4 Holzspieße
- 400 ml Kalbsfond oder Brühe
- 20 g Butter kalt
- 24 kleine Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 Paprika gelb
- 1 Paprika rot
- 1 Zwiebel rot

*Zubereitung geht auch ohne dieses Gewürz, wir empfehlen aber die Verwendung. Zaatar besteht aus weißem Sesam, Sumach, ein Hauch Kreuzkümmel, etwas Schwarzkümmel, Thymian und Oregano

Schnitzel plattieren (klopfen), salzen, pfeffern und mit 4 EL Senf einstreichen, mit Schinken und Käse belegen und straff einrollen. Die „Roulade“ zweimal durchschneiden (damit man ca. 3 gleich große Stücke erhält) und aufspießen. In einer flachen Pfanne die „Rouladen-Spieße“ im erhitzten Öl allseitig anbraten. Pfanne in ein auf 160 Grad vorgeheiztes Backrohr stellen und fertig garen.

„Rouladen-Spieße“ aus der Pfanne heben und warm stellen. Überschüssiges Fett abgießen, Bratrückstandsreste mit einem Spritzer Weißwein ablöschen und mit etwas Brühe oder Fond aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Senf (1 EL) würzen, durchkochen, passieren und den siedenden Fond mit eiskalten Butterstücken binden (einrühren). Spieß entfernen und dann auf dem Gemüse anrichten.

Kartoffeln (mit Schale) kochen oder dämpfen, auskühlen lassen und halbieren. In einer flachen Pfanne im erhitzten Öl leicht anbraten und Rosmarin begeben. Mit Salz, Pfeffer und Zaatar* würzen. Gemüse waschen und in 2cm große Würfel schneiden. Öl erhitzen, Gemüse begeben und knusprig anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.