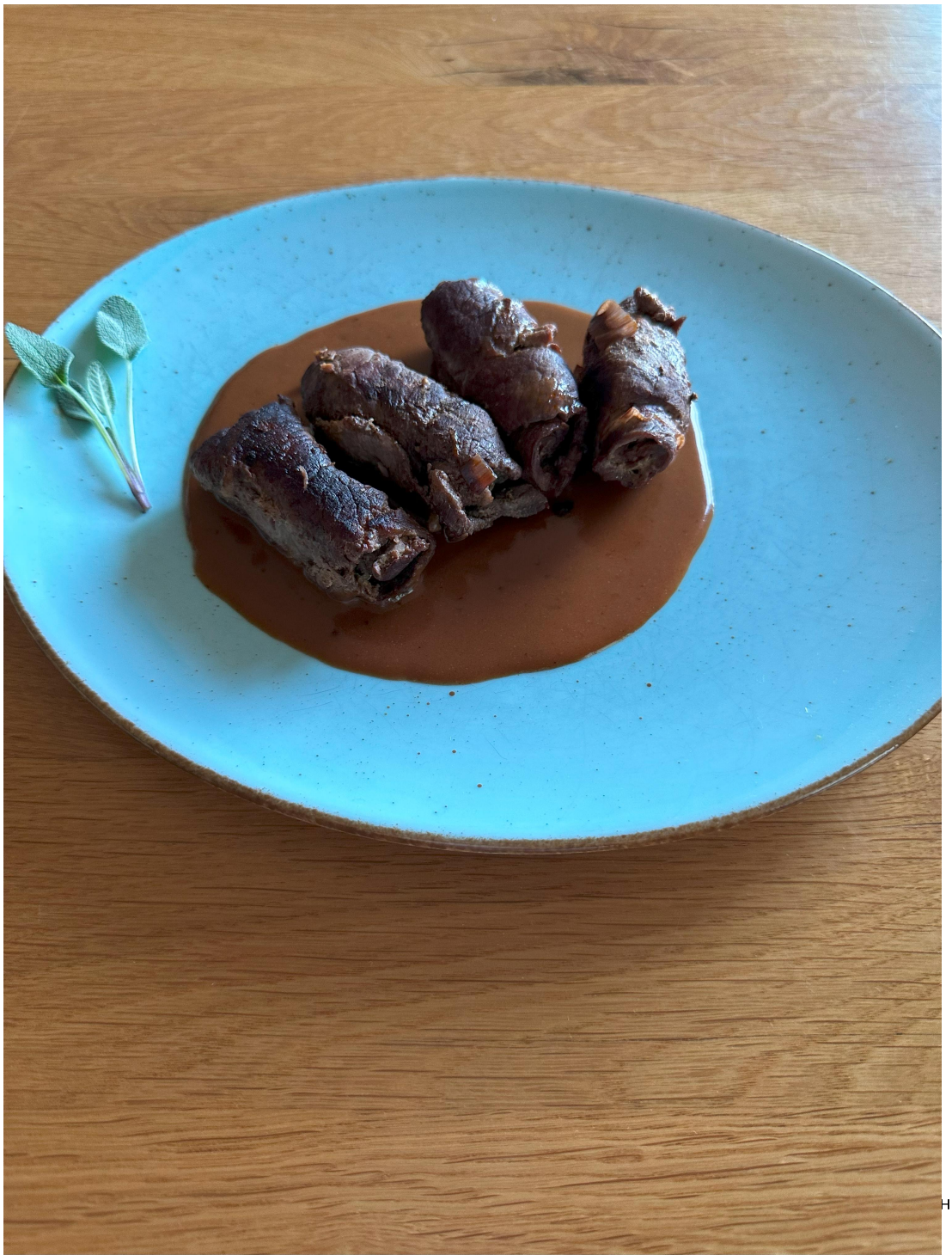
HWEERIRENGHUOF
ESCHBACH

demeter

KALBSROULADEN SALTIMBOCCA



ECOVIN

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Zubereitung

Für die Kalbsrouladen, Kalbsfleisch ca. 2-3 Stunden in der Gefriertruhe anfrieren und mit der Aufschnittmaschine entgegengesetzt der Maserung in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
Die Rouladen auf einem Schneidebrett ausbreiten, mit den Händen leicht plattdrücken. Dann mit Pfeffer und Salz würzen und Dijon-Senf bestreichen. Je nach Größe der Rouladen ½ oder eine Scheibe Parmaschinken und ein kleines Salbeiblatt darauflegen.

Dann das Fleisch von der schmalen Seite her aufrollen und ebenfalls von der schmalen Seite her mehrere Rouladen auf einem Schaschlik-Spieß feststecken (sie lassen sich dann einfacher Braten, den Tipp habe ich von einem Spitzenkoch bekommen, als er mir zugeschaut hat, wie ich mühevoll in jedes Roulädchen einen kleinen Holzspieß gefummelt habe -> Danke, lieber Willy!). Darauf achten, dass die Spieße nicht zu voll sind, sonst fallen die Rouladen beim Braten ab.

Zwiebel, Lauch, Karotten und Sellerie waschen und putzen und ca. 2,5 cm große Stücke (Würfel) schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladenspieße bei milder Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Den Bratensatz mit 150 ml Brühe ablöschen und ebenfalls beiseitestellen.

Den Puderzucker in einem Schmortopf hell karamellisieren, das klein geschnittene Gemüse dazugeben und etwas andünsten. Tomatenmark unterrühren, etwas anrösten, dann etwa 1/3 des Rotweins angießen und um die Hälfte reduzieren lassen, mit dem restlichen Rotwein so fortfahren. Dann restliche Brühe und Bratensatz angießen.

Die Rouladenspieße in die Sauce legen und mit einem Blatt Backpapier oder mit dem Deckel des Schmortopfs zugedeckt im Backofen bei 175 Grad Umluft ca. eine Stunde weich schmoren.
Etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit das Lorbeerblatt hinzufügen. Zuletzt Zitronen- oder Orangenschale einige Minuten in der Sauce ziehen lassen, wieder entfernen.

Rouladen von den Spießen ziehen.

Die Sauce durch ein Sieb gießen, das Gemüse etwas durchdrücken, Sahne hinzufügen und Sauce mit Speisestärke bis zur gewünschten Konsistenz binden. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen nochmals darin erwärmen.

Dazu passen Spätzle oder Kartoffelgratin und Salat

Zutaten

Für die Rouladen:
- Salbeiblätter
- ca. 250-300 g Parmaschinken
- Pfeffer
- Salz
- scharfer Dijon-Senf
- 1 -1,2 kg Kalbsfleisch (Hüfte)
- Öl zum Braten
- sonstiges Zubehör: Schaschlik-Spieße ca. 20 cm aus Holz oder Metall

Für die Sauce:
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- ½ Sellerieknolle
- 2 TL Puderzucker
- 2 EL Tomatenmark

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 06345-2723 · FAX 06345-7621 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Weinempfehlung

Weißer Burgunder

Grauer Burgunder

Blanc de Noir

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft