

Kalbsröllchen mit Spargelfüllung

In diesem raffinierten Rezept ist die Füllung der Clou. Spargelspitzen und würziger Schinken werden in dünne Kalbsschnitzel gewickelt und in feiner Sahne-Weißwein-Sauce geschmort.

Jetzt im Frühling kommt Spargel in vielen Variationen auf den Tisch. Mal als Salat, Suppe, zu Schinken oder edlen Fleischspezialitäten, wie den Kalbsröllchen.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Kalbsschnitzel (à circa 150 g)
- 4 dünne Scheiben würzigen Kochschinken
- 16 weiße Minispargelspitzen
- 2 Schalotten

- Salz, Pfeffer
- 3 EL Rapsöl
- 100 ml trockener Weißwein
- 250 ml Kalbsfond
- 1 EL Speisestärke
- 150 g Sahne
- 2 TL Zitronensaft
- kleine Holzspießchen

Zubereitung

Schnitzel abspülen, trocken tupfen und quer halbieren. Schnitzel etwas

flacher klopfen. Schinkenscheiben halbieren. Spargelspitzen waschen, trocken tupfen und die Enden dünn abschneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1/2 Scheibe Kochschinken und zwei Spargelspitzen belegen. Schnitzel fest aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin rundherum kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer



Die Kalbsröllchen mit Spargelfüllung in feiner Sahne-Weißwein-Sauce sind ein Leckerbissen in der Spargelsaison.

Gräfe und Unzer/Fotograf: Wolfgang Schardt



Das Rezept „Kalbsröllchen“ stammt aus dem GU-Küchenratgeber „Spargel“. Gräfe und Unzer/
Fotograf: Wolfgang Schardt

würzen. Die Schalottenwürfel zugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein und Fond ablöschen, Deckel auflegen. Die Kalbsröllchen circa 30 Minuten schmoren lassen.

Info

Dieses und andere leckere (Spargel-)Rezepte für den Fleischerimbiss finden Sie auch auf unserer Homepage www.fleischerei.de.

Stärke mit 3 EL kaltem Wasser glatt verrühren. Röllchen aus dem Schmorfond nehmen. Angerührte Stärke in die kochende Sauce rühren. Die Sahne angießen und die Sauce weitere circa fünf Minuten offen köcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Röllchen wieder in die Sauce geben und darin erwärmen. Dazu schmecken dünne Bandnudeln.

Zubereitungszeit etwa eine Stunde, pro Portion circa 430 kcal, 40 g E, 24 g F, 8 g KH.

www.gu.de