

Kalbfleisch-Röllchen mit Bandnudeln auf italienische Art

Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel a 80 g	130 g Geflügelleber	200 g Bandnudeln, hell
50 g Parma-Schinken	1 Schalotte	3 EL Butter
125 ml Masala	125 ml Geflügelfond	1 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Salbei	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen. Die Schnitzel und die Geflügelleber waschen und trocken tupfen. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Folien plattieren. Die Geflügelleber klein würfeln. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Den Parma-Schinken klein schneiden. Zwei Blätter Salbei abzupfen und hacken. Die Hälfte der Petersilienblätter ebenfalls abzupfen und fein hacken. Für die Farce zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, die Leber darin anrösten und die Schalotten und den Schinken dazugeben. Das Ganze etwa fünf Minuten anschwitzen und anschließend den Salbei und die Petersilie untermengen. Die Kalbsschnitzel salzen und pfeffern. Die Farce darauf verteilen, zu Rouladen aufrollen und mit Küchengarn binden. Olivenöl und die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin ringsherum anbraten. Anschließend das Ganze mit Masala und Geflügelfond ablöschen und zugedeckt etwa zehn Minuten garen lassen. Abschließend die Rouladen herausnehmen, die Soße aufkochen lassen und die übrige Petersilie untermengen. Die Bandnudeln abgießend und mit den Kalbsröllchen und der Soße auf Tellern anrichten.

Werner Stary am 07. April 2010