

Kalbfleisch-Röllchen, Tagliatelle, geschmorter Aubergine

Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel a 80 g	4 Artischockenherzen	2 Frühlingszwiebeln
1 Aubergine	1 Knoblauchzehe	250 g Tagliatelle
50 g Pecorino, am Stück	kalte Butter	125 ml Kalbsfond
100 ml trockener Weißwein	Olivenöl	1 Bund Rucola
0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Rosmarin
scharfes Paprikapulver	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Tagliatelle in Salzwasser gar kochen. Die Artischockenherzen abtropfen lassen und klein schneiden. Den Rucola waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Haut und den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Den Pecorino reiben. Basilikum zupfen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und andünsten. Die Aubergine waschen, von den Enden befreien und in Würfel schneiden. Anschließend zu dem Knoblauch in die Pfanne geben und bei geringer Temperatur weich garen. Daraufhin mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit Basilikum bestreuen. Die Artischocken, den Rucola, die Frühlingszwiebeln und den Pecorino vermengen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, etwas flach drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Artischockenmasse auf den Schnitzeln verteilen, die Schnitzel aufrollen und verschließen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsfleischröllchen bei mittlerer Hitze von jeder Seite anbraten. Anschließend den Kalbsfond, den Weißwein und 50 Milliliter Wasser hinzugeben und das Ganze bei geschlossenem Deckel etwa zehn Minuten schmoren lassen. Ein paar Zweige Thymian und Rosmarin hinzugeben und die Sauce einkochen lassen. Anschließend die Zweige wieder herausnehmen, die Sauce mit kalter Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gefüllten Kalbsfleischröllchen mit den Tagliatelle und der geschmorten Aubergine auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Antje Warmbrunn am 15. Juni 2011