

Kalb-Lendchen mit Gorgonzola-Soße und Kartoffel-Kroketten

Für zwei Personen

8 Kalbslenden	100 g Parma-Schinken	100 g milder Gorgonzola
6 festk. Kartoffeln	100 g Butter	50 g Mehl
1 Ei	100 ml Sahne	Salz, weißer Pfeffer
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und in Salzwasser so lange kochen, bis sie fast zerfallen. Die Kartoffeln abgießen und mit einem Teelöffel Sahne, dem Ei und einem Esslöffel Butter vermengen. Das Ganze mit Salz würzen. Die Kartoffelmasse auf ein Stück Backpapier geben und ausrollen. Das Ganze in kleine, gleich lange Kroketten schneiden. Den Parma-Schinken auslegen und die Kroketten darin einrollen. Anschließend in etwas Butter knusprig braten. Die Kroketten in Alufolie wickeln und bei 80 Grad im Backofen warm halten. Den Gorgonzola und etwas Butter in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Butterwürfel zum Schmelzen bringen, dann den Gorgonzola dazugeben. Das Ganze mit Pfeffer abschmecken und je nach Bedarf etwas von der restlichen Sahne dazugießen. Die Kalbslenden waschen und trocken tupfen. Anschließend in dem Mehl wälzen und mit Salz würzen. In der restlichen Butter die Lendchen goldbraun braten. Die Kalbslendchen mit der Gorgonzolasauce und den Kartoffelkroketten im Schinkenmantel auf Tellern anrichten und servieren.

Franca Flenda am 04. Dezember 2012