

Kalb-Röllchen mit Sauce tartare, Djuvec-Reis, Salat

Für zwei Personen

Für die Kalbsrolle:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	2 Sch. Rohschinken	80g junger Bergkäse
50 g Rahmfrischkäse	1 Ei	Butterschmalz
4 EL Weizenmehl	6 EL Paniermehl	Salz, Pfeffer

Für den Reis:

150g Langkornreis	1 rote Paprikaschote	1 Tomate
1 Zwiebel	1 EL Tomatenmark	1 EL Ajvar
350ml Gemüsefond	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

2 Tomaten	1 Gurke	1 rote Paprikaschote
1 rote Zwiebel	100 g Schafskäse	2 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

2 Cornichons	1 TL Kapern	1 Zitrone, Saft, Abrieb
1 Ei	1 TL Dijonsenf	1 EL Weißweinessig
240 ml Sonnenblumenöl	4 Zweige Dill	Salz, Pfeffer

Für die Kalbsrolle: Die Kalbsschnitzel flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils mit einer Scheibe Rohschinken, etwas Käse und 1 EL Kajmak belegen.

Fest aufrollen, mit Zahnstochern oder Küchengarn fixieren.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl vorbereiten.

Schnitzel erst in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in Paniermehl panieren. In heißem Butterschmalz rundherum goldbraun ausbacken.

Für den Reis: Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel abziehen.

Zwiebel, Paprika und Tomate klein würfeln.

Zwiebel in Öl anschwitzen, Paprika und Tomaten zugeben, kurz mitdünsten. Reis einrühren, mit Ajvar vermengen und mit heißem Gemüsefond auffüllen. Auf kleiner Hitze 15-18 Minuten garen, ggf.

Flüssigkeit nachgießen. Vor dem Servieren umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat: Zwiebel abziehen. Tomaten, Gurke, Paprika und Zwiebel fein schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz durchziehen lassen, dann in einem Schälchen anrichten. Geriebenen Schafskäse großzügig darüber verteilen.

Für die Sauce: Ei mit Senf, Essig, einer Prise Salz und etwas Zitronenabrieb in einen hohen Mixbecher geben. Mit dem Stabmixer starten und das Öl langsam einlaufen lassen, dabei kontinuierlich mixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Dann die Gewürzgurke und Kapern sehr fein hacken und zusammen mit gehacktem Dill unter die Mayonnaise rühren.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ilija Kovacevic am 04. September 2025