

Roll-Bohnen mit Kalbfleisch-Röllchen

Für 4 Personen

Für die Rollbohnen:

500 g getrocknete Rollbohnen	2 mittelgroße Kartoffeln, fest	Salz
400 g grüner Spargel	1/2 Bund Frühlingszwiebellauch	2 EL Olivenöl
Pfeffer	10 ml weißer Balsamico	

Für die Kalbsröllchen:

600 g Kalbsrücken	1 Bund gemischte Frühlingskräuter	ca. 100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz	200 ml Kalbsfond
1 EL Butter		

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann in einem Topf mit reichlich Wasser ca. 2 Stunden weich kochen, dann abschütten. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, in einem Topf mit Salzwasser weich kochen und anschließend abschütten. Spargel am unteren Drittel schälen, waschen und abtropfen lassen. Die Spargelköpfe abschneiden und zur Seite legen. Die restlichen Spargelstangen 2-3 mal durchschneiden. Frühlingszwiebellauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Den Kalbsrücken parieren und die Fleischabschnitte kühl stellen. Dann den Kalbsrücken in 8 Scheiben à ca. 60 g schneiden und dünn plattieren. Dies geht am besten zwischen einem Gefrierbeutel. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Fleischabschnitte und die gekühlte Sahne in einem Cutter zu einer feinen Farce verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dünne Kalbsrückenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, die Farce auf einer Seite dünn aufstreichen, mit den Kräutern bestreuen und die Fleischscheiben aufrollen. (Evtl. mit einem Küchengarn fixieren.) In einer Pfanne mit Butterschmalz die Fleischröllchen ca. 7 Minuten von allen Seiten braten. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Spargelstücke kurz rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico ablöschen. Die Kartoffeln zugeben, einmal durchschwenken, dann die gekochten Bohnen und Spargelköpfe untermischen, zuletzt den Frühlingslauch und abschmecken. Die Kalbsröllchen aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Kalbsfond ablöschen, kurz etwas einkochen lassen, mit kalter Butter binden und abschmecken. Kalbsröllchen mit dem Gemüse anrichten und die Sauce über die Röllchen gießen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 25. Mai 2011