

# Kalb-Rouladen mit Orangen-Soße und Butter-Nudeln

## Für zwei Personen

8 Kalbsmedaillons	200 g Bandnudeln	100 g Bacon
250 g Feldsalat	1 Orange	3 Schalotten
8 Salbeiblätter	1 EL Pinienkerne	45 g Butter
1 EL Butterschmalz	1 TL Körnersenf	1 TL Dijon-Senf
1 TL Senf	1 TL Honig	50 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein, trocken	6 EL Olivenöl	2 EL alter Balsamico-Essig
Muskatnuss, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in ausreichend Salzwasser garziehen lassen. Zwei der Schalotten abziehen und fein hacken. Die Orange waschen trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Ein Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Die Hitze herunter drehen und etwas Orangenabrieb und den Körnersenf mit den Schalotten verrühren und abkühlen lassen. Die Kalbsfiletmedaillons waschen, trocken tupfen und plattieren. Die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Die Medaillons mit Pfeffer würzen, mit der Schalotten-Mischung bestreichen, je ein Salbeiblatt darauf legen und aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer rundum würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsfiletrouladen darin von allen Seiten scharf anbraten. Die Rouladen dann für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und mit Orangensaft sowie dem Gemüsefond auffüllen. Bei großer Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren den Dijon-Senf sowie 30 Gramm der Butter in die heiße Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen. Zwei Esslöffel Butter in einer großen Pfanne auslassen und die Nudeln darin schwenken. Mit etwas frisch geriebener Muskatnuss und Salz würzen. Feldsalat putzen, abbrausen und mit Küchenkrepp abtupfen. Die übrige Schalotte abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Für das Dressing das Olivenöl, den Balsamico-Essig und den Senf gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und den Bacon darin kross ausbraten, aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchenkrepp legen. Die Pfanne mit Küchenkrepp säubern und die Pinienkerne darin goldgelb rösten. Kurz vor dem Servieren, den Feldsalat und die Schalotte mit dem Dressing vermengen und mit Pinienkernen und Speckstreifen bestreuen. Die Kalbsfiletrouladen mit den Butternudeln auf Tellern anrichten, das Fleisch mit der Orangensauce beträufeln. Den Salat in einem extra Schälchen anrichten und beides servieren.

Horst Lichter am 01. Februar 2013