

Kalb-Röllchen in Pilzrahm mit Grieß-Nocken

Für vier Portionen

| | | |
|-------------------|--------------------------------|----------------------------|
| 4 Kalbsschnitzel | 3 Scheiben Toastbrot | 3 Stiele Thymian |
| 1 TL Senf | 2 Eier | Salz, Pfeffer |
| 2 EL Olivenöl | 500 g gemischte Pilze, geputzt | 1 Zwiebel |
| 50 ml Weißwein | 300 ml Gemüsebrühe | 150 ml Sahne |
| 1 TL Speisestärke | 250 ml Milch | 25 g Hartweizengrieß |
| 1 EL Speisestärke | 1 Prise Salz | Cayennepfeffer, Muskatnuss |
| 1 Ei | 50 g Quark | 1 Bund Schnittlauch |

Außerdem:

Küchengarnt

Gewürfeltes Toastbrot, Thymianblättchen, Senf und Eier in einer Küchenmaschine zu einer Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsschnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen, leicht plattieren, salzen und pfeffern. Das Fleisch mit der Paste bestreichen und zu Röllchen aufrolle. Mit Küchengarnt binden.

Pilze in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebel schälen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsröllchen darin von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Pilze und Zwiebeln in die Pfanne geben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsebrühe und Sahne zugeben. Alles einmal aufkochen lassen. Die Kalbsröllchen in die Sauce geben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten garziehen lassen. Die Kalbsröllchen ein bis zwei Mal wenden. Speisestärke in etwas Wasser anrühren und die Sauce damit leicht abbinden. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Milch in einem Topf aufkochen. Grieß, Stärke und Salz mischen, in die kochende Milch einrühren. Unter Rühren zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Grießbrei in eine Schüssel umfüllen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen, Ei und Quark zugeben und alles verrühren. Aus der heißen Masse Nocken abstechen.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Küchengarnt der Kalbsröllchen entfernen. Zum Anrichten die Röllchen und den Pilzrahm auf Tellern verteilen und die Nocken dazu legen. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

Horst Lichter am 01. August 2015