

# Kalb-Rouladen

**Für 4 Personen:**

**Kalbsroulade:**

4 Sch Kalbsfilet, je 150 g	4 Schalotten	100 g Sellerie
100 g Möhren	120 g Risottoreis	120 ml Kalbsfond
100 ml Sahne	50 ml Portwein, weiß	1 Zehe Knoblauch
1 TL Thymian	1 TL Oregano	1 Bund Basilikum
50 g Butter	120 g Parma-Schinken	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

**Paprikaragout:**

1 Schote Paprika, rot	1 Schote Paprika, gelb	1 Schote Paprika, grün
1 Schalotte	2 EL Olivenöl	100 g Butter
100 ml Kalbsfond	1 Knoblauchzehe	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer		

Kalbsroulade:

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Die Kalbsfiletscheiben von beiden Seiten flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Kochtopf zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Schalottenwürfel andünsten. Den Reis dazu rühren und kurz anschmoren. Staudensellerie und Möhren klein schneiden und unter den Reis mischen. Mit dem Portwein ablöschen. Den Kalbsfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze quellen lassen. Sahne und Knoblauch untermischen. Thymian und Oregano hacken und ebenfalls dazugeben. Die Fleischscheiben aufrollen und mit jeweils einer dünn geschnittenen Parma-Schinkenscheibe, frischen Basilikumblättern und dem Risotto belegen. Die Fleischscheiben aufwickeln und mit einem Holzspieß feststecken. Zwei Esslöffel Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Im Backofen 15 bis 20 Minuten braten. Die Kalbsrouladen aus dem Backofen nehmen und das Bratfett abgießen. Butter dazugeben, aufschäumen lassen und die Rouladen schwenken.

Paprikaragout:

Alle Paprikaschoten waschen und säubern. Die Paprika und die Schalotten in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen. Die Paprika und die Schalotte leicht schmoren. Kalbsfond dazugießen und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze bissfest garen. Sahne untermischen und etwas einkochen lassen. Butter in kleinen Stücken einschwenken. Rouladen in circa zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden und auf dem Paprikaragout anrichten.

NN am 10. März 2012