

Kalbsrouladen mit Salbei



Zutaten

Für 4 Personen

8 dünne Kalbsschnitzel (à 70 g)
Salz, Pfeffer

3 EL Goutess Petersilie
4 TL Salbei, gehackt
2 TL Goutess Knoblauch
8 Oliven, schwarz
8 Scheiben Parmaschinken

2 - 3 EL Speiseöl
200 ml Wasser
1 Zitrone, Saft

100 ml süsse Sahne
2 EL Maizena
1 TL Salbei, gehackt
1 TL geriebene Zitronenschale
Zucker, Salz, Pfeffer

1 Packung Tagliatelle

Zubereitung

Kalbsschnitzel mit einem Fleischklopfer flach klopfen, salzen und pfeffern.

Goutess Petersilie, Salbei und Goutess Knoblauch mit wenig Wasser anfeuchten. Oliven entkernen und hacken. Alles zusammen gut vermischen.

Kalbsschnitzel mit der Kräutermasse bestreichen, mit Parmaschinken belegen und aufrollen. Fleisch mit Zahnstochern feststecken.

Kalbsröllchen in heissem Öl rundherum anbraten, mit Wasser ablöschen, Zitronensaft hinzufügen und bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf etwa 15 Minuten garen.

Kalbsröllchen herausnehmen und warm stellen. Sahne zum Fond giessen, aufkochen und mit Maizena binden.

Die Sauce mit Zitronenschale, Pfeffer, Salz, Salbei und Zucker abschmecken.

Kalbsröllchen mit der Zitronen-Sahne-Sauce anrichten.

Dazu passen z.B. Tagliatelle.



Haecky Import AG