

Kalbsröllchen mit Frühlingszwiebeln

La Mise en Place:

1 Frühlingszwiebel, 4 grosse, dünne Kalbsplätzli, Pfeffermühle, 4 Zweiglein Petersilie, 100 g Gorgonzola-Mascarpone, Butter, 50 g Kalbsbrät, wenig Paniermehl, Butter, 3 EL Crème fraîche, 1 dl Weisswein, Cayenne

Die Vorbereitung:

Die Frühlingszwiebel mit dem schönen Grün in feine Ringlein schneiden. Die Kalbsplätzli auslegen und mit Pfeffer bestreuen. Petersilie fein schneiden und Gorgonzola-Mascarpone in grobe Würfel schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Butter schmelzen und die Frühlingszwiebel darin dünsten, allenfalls ganz wenig Wasser zufügen. Auskühlen und mit dem Kalbsbrät und Paniermehl mischen. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Füllung auf die Kalbsplätzli verteilen, aufrollen und mit einem Hölzchen fixieren. Mit Pfeffer bestreuen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Röllchen darin rundum braten. Zugedeckt während 15 Minuten ziehen lassen.

Crème fraîche mit Weisswein verrühren und in einem Pfännchen aufkochen. Den Gorgonzola-Mascarpone unterrühren und schmelzen. Einkochen und mit Pfeffer, einigen Flocken Cayenne und Petersilie bestreuen.

Die Vollendung:

Die Kalbsröllchen anrichten und mit der Sosse umgiessen.

Das passt dazu:

Kartoffelstock, Rösti

