Kalbfleischröllchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

8 Scheiben Kalbsfilets, 30 gr Parmaschinken, 8 Sardellenfilets, 4 eingelegte getr. Tomaten, 0,5 Bund Petersilie, 125 gr geräucherter Provolone, 3 Esslöffel Olivenöl, 125 ml trockener Weißwein, 125 ml Kalbsfond (Glas), 2 Esslöffel Mascarpone, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Die Kalbsfilets (oder dünnen -schnitzel) zwischen Klarsichtfolie sehr dünn klopfen, Parmaschinken (in sehr dünnen Scheiben) in Streifen schneiden. Sardellenfilets und Tomaten trockentupfen, mit der Petersilie hacken und den Schinken zugeben. Den Provolone entrinden und in Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Das Fleisch salzen und pfeffern, die Masse darauf verteilen und mit dem Provolone belegen. Zu Rouladen aufrollen und mit Küchengarn umbinden oder mit Zahnstochern feststecken. Die Röllchen in Öl rundum braun braten und den Bratenfond mit Wein und Fond (oder ersatzweise Brühe) ablöschen. Zugedeckt 10-12 Minuten schmoren, anschließend die Röllchen warmstellen. Den Fond etwas einkochen und den Mascarpone unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker (und eventuell noch ein Schuß Wein) abschmecken, die Röllchen von Garn oder Zahnstochern befreien und auf der Sauce anrichten.

Guten Appetit!