

Kalbsroulade mit Salbei und Speck

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kalbsschnitzel à 100-120 g
- 240 g Kalbshack
- 12 Salbeiblätter
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Eigelb
- 50 g Emmentaler, gerieben
- Jodsalz, Pfeffer
- 4 dünne Scheiben durchwachsenen Speck
- 10 g Mehl
- 4 EL Rapsöl
- 60 ml Weißwein
- 125 ml Kalbsfond



Zubereitung:

4 Salbeiblätter grob hacken. In einer Schüssel Kalbshack, Eigelb, Emmentaler mit den Salbeiblättern gut durchkneten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Kalbsschnitzel mit Klarsichtfolie abdecken und flach klopfen. Die Füllung darauf verteilen und die Kalbsschnitzel zu Rouladen aufrollen. Auf jede Kalbsroulade 2 Salbeiblätter legen, mit je 1 Speckscheibe umwickeln, leicht mehlen und mit Holzstäbchen feststecken. Rapsöl in einem Bräter erhitzen. Die Kalbsrouladen von allen Seiten anbraten, Wein und Kalbsfond zugeben, ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Kalbsroulade herausnehmen, warm stellen. Die Sauce sämig einkochen lassen.

Dazu: Nudeln und in Rapsöl geschwenkte Kirschtomaten