

Kräuterrouladen mit Parmaschinken-Pecorino-Herz

Kräuterrouladen mit Parmaschinken-Pecorino-Herz

Zutaten (für 4 Personen)

Schwierigkeitsgrad: -

Zubereitungszeit: -

Menu: [18.03.2020](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Thema: Frühlings Menu

Zutaten (4 Personen):

40 g	Weißbrot (vom Vortag)
60 g	Pecorino (Stück; ersatzweise Parmesan)
5 Stiel/e	Petersilie
3 Stiel/e	Thymian
2 Stiel/e	Salbei
1	Ei (Gr. M)
1	zusätzliches Eigelb (Gr. M)
4	Kalbsschnitzel (à ca. 140 g)
4	Scheibe/n Parmaschinken
1	Knoblauchzehe
2 EL	Walnusskerne
2 EL	Mehl
100 ml	trockener Weißwein
250 g	Schlagsahne
Küchengarn	

Zubereitung

Für den Salat:

[Grüne Spargeln](#)

Für die Kartoffeln:

[Ofenkartoffeln](#)

Für die Rouladen Brot grob zerbröseln. Käse fein reiben. Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie hacken. Brot, Käse, Petersilie, Thymian, Ei und Eigelb verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel trocken tupfen, etwas flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je 1 Scheibe Schinken belegen. Kräutermasse daraufstreichen. Schnitzel aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden, dabei je 2–3 Salbeiblättchen mit festbinden.

Knoblauch schälen und hacken. Walnüsse in einer großen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Rouladen in Mehl wenden. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Rouladen darin rundherum goldbraun anbraten und herausnehmen. Knoblauch im Bratfett andünsten. Mit Wein und Sahne ablöschen, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rouladen zu den Kartoffeln in die Form geben, Soße darübergießen, alles ca. 30 Minuten weitergaren.

Nüsse grob hacken, mit dem Spargelsalat mischen. Rouladen und Sahnkartoffeln aus dem Ofen nehmen. Mit Spargelsalat anrichten.