Kräuterrouladen mit Parmaschinken-Pecorino-Herz / Grüne Spargeln / Ofenkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Menu: <u>13.04.2022</u>

Creation: Thomas Brack

Zutaten für4 Personen

500 g gru ner Spargel

2 kleine Orangen

1 EL heller Balsamico-EssigSalz, Pfeffer, Zucker

3-4 EL O I

40 g Weißbrot (vom Vortag)

60 g Pecorino (Stu ck; ersatzweise Parmesan)

5 Stiel/e Petersilie

3 Stiel/e Thymian

2 Stiel/e Salbei

1 Ei (Gr. M)

1 zusa tzliches Eigelb (Gr. M)

4 Kalbsschnitzel (a ca. 140 g)

4 Scheibe/n Parmaschinken

800 g kleine Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Walnusskerne

2 EL Mehl

100 ml trockener Weißwein

250 g Schlagsahne

Ku chengarn

Zubereitung

Fu r den Salat Spargel waschen, Enden großzu gig abschneiden. Spargelstangen la ngs mit einem Sparscha ler in du nne Streifen schneiden.

Orangen so dick scha len, dass die weiße Haut vollsta ndig entfernt wird. Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennha uten

Kräuterrouladen mit Parmaschinken-Pecorino-Herz / Grüne Spargeln / Ofenkartoffeln

herausschneiden.

Saft aus den Trennha uten dru cken. Orangensaft, Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verru hren. 2–3 EL O I darunterschlagen. Mit Spargel und Orangenfilets mischen und ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Fu r die Rouladen Brot grob zerbro seln.

Ka se fein reiben. Kra uter waschen, trocken schu tteln und die Bla ttchen abzupfen. Petersilie hacken.

Brot, Ka se, Petersilie, Thymian, Ei und Eigelb verru hren.

Mit Salz und Pfeffer wu rzen. Schnitzel trocken tupfen, etwas flacher klopfen.

Mit Salz und Pfeffer wu rzen.

Mit je 1 Scheibe Schinken belegen.

Kra utermasse daraufstreichen. Schnitzel aufrollen und mit Ku chengarn zusammenbinden, dabei je 2-3 Salbeibla ttchen mit festbinden.

Fu r die Kartoffeln Backofen vorheizen (E-Herd: 200 ° C/Umluft: 180 ° C/Gas: s. Hersteller). Kartoffeln gru ndlich waschen und halbieren.

In eine große ofenfeste Form geben und mit Salz wu rzen.

Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Knoblauch scha len und hacken.

Walnu sse in einer großen Pfanne ohne Fett goldbraun ro sten.

Herausnehmen und abku hlen lassen.

Rouladen in Mehl wenden. 1 EL O I in der Pfanne erhitzen.

Rouladen darin rundherum goldbraun anbraten und herausnehmen.

Knoblauch im Bratfett andu nsten. Mit Wein und Sahne ablo schen, aufkochen.

Mit Salz und Pfeffer wu rzen.

Rouladen zu den Kartoffeln in die Form geben, Soße daru bergiessen, -alles ca. 30 Minuten weitergaren.

Nu sse grob hacken, mit dem Spargelsalat mischen.

Rouladen und Sahnekartoffeln aus dem Ofen nehmen.

Mit Spargelsalat anrichten.