

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

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Menu: [13.04.2022](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Zutaten für 4 Personen

500 g grüner Spargel
2 kleine Orangen
1 EL heller Balsamico-Essig Salz, Pfeffer, Zucker
3-4 EL Öl
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
800 g kleine Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Walnusskerne
2 EL Mehl
100 ml trockener Weißwein
250 g Schlagsahne

Kuchengarn

Zubereitung

Für den Salat Spargel waschen, Enden großzügig abschneiden. Spargelstangen längs mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

Orangen so dick schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten

herausschneiden.

Saft aus den Trennhäuten drücken. Orangensaft, Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. 2–3 EL Öl darunterschlagen. Mit Spargel und Orangenfilets mischen und ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

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 mitfestbinden.

Für die Kartoffeln Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller).

Kartoffeln gründlich waschen und halbieren.

In eine große ofenfeste Form geben und mit Salz würzen.

Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

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 Sahnekartoffeln aus dem Ofen nehmen.

Mit Spargelsalat anrichten.