

ROHSCHINKEN-KALBFLEISCHVÖGEL

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Niedergaren: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Küchenschnur oder Zahnstocher

8 grosse, dünne Kalbfleischplätzchen, Nuss- oder Eckstück, ca. 350 g

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

8 Lorbeerblätter

Bratbutter oder Bratcrème

Füllung:

8 Tranchen Rohschinken, ca. 90 g

4 EL Tapenade, schwarz

½ Zitronenschale, dünn abgeschält, in feine Streifen geschnitten

Sauce:

3 Lorbeerblätter

3 Stück dünn abgeschälte Zitronenschale

1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten

Butter zum Dämpfen

1 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein

1,5 dl Fleischbouillon

75 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten



ZUBEREITUNG

1 Fleischplatte und Teller im Ofen auf 80 °C vorheizen.

2 Kalbfleischplätzchen auslegen, würzen.

3 Füllung: Fleisch mit Rohschinken belegen. Tapenade und Zitronenschale auf dem Rohschinken verteilen, aufrollen. Jedes Röllchen mit einem Lorbeerblatt belegen, kreuzartig mit Küchenschnur binden oder mit Zahnstochern feststecken.

4 Die Fleischvögel in der heissen Bratbutter rundum 3 Minuten braten. Fleischvögel auf die vorgewärmte Platte geben, 30-40 Minuten offen niedergaren.

5 Sauce: Lorbeer, Zitronenschale und Knoblauch in Butter andämpfen. Mit Wein ablöschen, etwas einkochen. Bouillon dazugiessen, zur Hälfte einkochen. Butter portionenweise in die Sauce rühren, nicht kochen. Rohschinken-Kalbfleischvögel in die Sauce geben, nur kurz darin erhitzen, nicht kochen. Fleischvögel auf die vorgewärmten Teller geben, mit der Sauce servieren.



Tapenade (Olivenpaste) ist in Metzgereien, beim Italiener oder in Warenhäusern mit Lebensmittelabteilung erhältlich.

