



B E A N S

. w i r k o c h e n

Kalbsröllchen mit Bärlauchfüllung und Morchelsauce

Hautgang für 10 Personen

Kalbsröllchen:

10	dünne Kalbsplätzchen, je 70g
1 1/2 EL	Senf
1 TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
10	Scheiben Baguettebrot, je ca. 5 mm dick, Rinde weggeschnitten
2 EL	Milch
10 Tranchen	Rohschinken
10	Bärlauchblätter

Morchelsauce:

200 g	Frische Morcheln, gewaschen
	Bratbutter oder Bratcrème
1	Schalotte, fein gehackt
2 dl	Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein
4 EL	trockener Wermut oder Fleischbouillon
3.6 dl	Saucenhalbrahm
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Frühlingsreis:

10 dl	Fleisch- oder Gemüsebouillon
500g	Langkornreis
2	Bundzwiebeln, schräg in Ringe geschnitten
6 EL	Haselnüsse, geröstet, blättrig geschnitten oder gehackt

1 Ofen auf 80°C vorheizen. 1 Platte, 1 Saucière und 10 Teller darin vorwärmen.

2 Röllchen: Plätzchen auf einer Seite mit Senf bepinseln, würzen. Brotscheiben mit Milch beträufeln. Je 1 Scheibe Baguette, 1 Tranche Rohschinken und 1 Bärlauchblatt
Auf die Plätzchen legen. Aufrollen, mit Zahnstocher fixieren oder mit Küchenschnur binden.

3 Sauce: Morcheln bei Bedarf halbieren. In Bratbutter in einer Bratpfanne anbraten. Schalotte beifügen, mitdämpfen. Alles herausnehmen, beiseite stellen.

4 Röllchen in Bratbutter rundum 8-10 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte legen. Im 80°C warmen Ofen 20-30 Minuten nachgaren (die Röllchen lassen sich anschliessend im 60°C warmen Ofen bis zu 1 Stunde warm halten).

5 Bratsatz mit Wein, Wermut und/oder Bouillon ablöschen, auflösen. Morcheln dazugeben, unbedeckt 5 Minuten einköcheln. Saucenrahm beifügen, aufkochen, abschmecken.

6 Reis: Bouillon aufkochen. Reis beifügen, zugedeckt bei kleiner Hitze 18 Minuten köcheln. Zwiebeln beifügen, 1-2 Minuten weiter köcheln. Nüsse darunter mischen.

7 Röllchen schräg in 2 bis 3 Stücke schneiden. Wenig Sauce auf den vorgewärmten Tellern verteilen, Röllchen darauf anrichten, Reis dazulegen. Restliche Sauce in der Saucière dazu servieren.