

KALBSRÖLLCHEN AN ZITRONENRAHMSAUCE

ZUTATEN

Für 2 Personen

Füllung:

1 EL Basilikumpaste
oder Pesto aus dem Glas
1/2-1 Knoblauchzehe, fein gehackt
40 g Sbrinz, gerieben
1 EL Doppelrahm
Salz, Pfeffer
4 grosse dünne Kalbsplätzchen
(je ca. 70 g), flach geklopft
Salz, weisser Pfeffer
Spiesschen zum Fixieren
Bratbutter oder Bratcrème zum Anbraten
1 dl Weisswein
1 EL Zitronensaft
1 dl Doppelrahm
Zitronenzesten zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Für die Füllung alle Zutaten mischen, würzen.
- 2 Die Kalbsplätzchen würzen, Füllung darauf verteilen, Plätzchen aufrollen, mit je einem Spiesschen fixieren.
- 3 Röllchen in Bratbutter oder Bratcrème rundum goldig anbraten. Mit Wein und Zitronensaft ablöschen, den Rahm begeben.
- 4 Röllchen bei kleiner Hitze ca. 25 Minuten schmoren.
- 5 Die Röllchen mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.
Dazu passen gedämpfte Rüeblis und Pastinaken oder Reis.