

Kalbsrollen mit Frühlingszwiebeln an Zitronen-Basilikum-Sauce



ZUTATEN

Für 2 Personen

1 Bund Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
0.5 Bund glatte Petersilie
1 Esslöffel Butter
4 mittlere Kalbsschnitzel , je ca. ½ cm
dünn geschnitten
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
0.5 Esslöffel Bratbutter
0.5 dl Sherry trocken
1 dl Weisswein
0.5 Teelöffel Gemüsebouillon , Paste oder
Pulver
0.5 Zitronen
1 dl Rahm

Frühlingszwiebeln rüsten, weisse Knollen halbieren und in Streifen schneiden, Zwiebelgrün in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. ½ Bund Basilikum für die Sauce beiseitelegen, restliches Basilikum sowie die Petersilie zusammen fein hacken.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Basilikum-Petersilien-Mischung darin 3 Minuten dünsten. Lauwarm abkühlen lassen.

Die Kalbsschnitzel einzeln zwischen Klarsichtfolie mit dem Wallholz oder einem Fleischklopfer etwas dünner klopfen. Beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann am unteren Rand der Schnitzel etwas Füllung als breites Band ausstreichen. Die Schnitzel möglichst satt aufrollen und mit Zahnstochern verschliessen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie 2 Teller mitwärmen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Kalbsrollen darin je nach Dicke insgesamt 4–5 Minuten rundum anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 15 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit Sherry und Weisswein auflösen und durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne umgiessen. Bouillonpaste oder -pulver beifügen und alles zur Hälfte einkochen lassen.

Inzwischen beiseitegelegtes Basilikum fein hacken. Die gelbe Schale von 1/3 der Zitrone fein zur Sauce reiben. Den Saft von ½ Zitrone auspressen und beifügen. Die Sauce nochmals 1 Minute kochen lassen. Dann den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht cremig bindet. Am Schluss das Basilikum untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Kalbsrollen giessen und sofort servieren.