

Kalbfleischröllchen mit Lauch an Steinpilzsauce

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

20 g Steinpilze, getrocknet
250 g Lauch
2 Frühlingszwiebeln, ersatzweise
1 grosse Zwiebel
2 Esslöffel Olivenöl, (1)
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
80 g Parmesan, am Stück
250 g Champignons
1 Zwiebel, klein
12 Kalbsschnitzel, gross, dünn geschnitten
Paprika, edelsüss, etwas
2 Esslöffel Olivenöl, (2)
1 Esslöffel Butter
1 dl Portwein, rot, ersatzweise Madeira
1.5 dl Rahm

Für mehr oder weniger Gäste

Für 2–3 Personen: Zutaten halbieren, jedoch 1 dl Einweichwasser und 1 dl roten Portwein zum Schmoren verwenden.
Für mehr Gäste: Die Zutaten der Gästezahl entsprechend vervielfachen.

Info

Pro Portion
30 g Eiweiss
22 g Fett
8 g Kohlenhydrate
373 kKalorien
1562 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4–6 Personen

1 Die Steinpilze gründlich spülen und in etwa 1½ dl warmem Wasser etwa 20 Minuten einweichen.

2 Den Lauch rüsten und in dünne Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken. Verwendet man eine Zwiebel, diese rüsten und fein hacken. In einer weiten Pfanne das Olivenöl (1) erhitzen. Lauch sowie (Frühlings-)zwiebeln darin weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

3 Den Parmesan in Stängelchen schneiden. Die Champignons rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken.

4 Die Steinpilze abgiessen, dabei die Einweichflüssigkeit auffangen. Die Pilze gut ausdrücken und fein hacken.

5 Die Kalbsschnitzel wenn nötig unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz noch etwas grösser und dünner klopfen. Auf der einen Seite mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, dann wenden. Auf dieser ungewürzten Seite mit etwas Lauch und Parmesan belegen und aufrollen.

6 In einer grossen Pfanne Olivenöl (2) und Butter erhitzen. Die Kalbfleischröllchen darin anbraten. Darauf achten, dass man sie zuerst mit der Nahtseite nach unten anbrät, damit sie gut zusammenhalten. Dann Zwiebeln, Steinpilze und Champignons darüber verteilen. Einweichwasser und Portwein oder Madeira dazugiessen und 5 Minuten kochen lassen. Nun den Rahm beifügen, aufkochen, die Pfanne decken und die Kalbfleischröllchen etwa 1 Stunde sehr weich schmoren. Am Schluss die Sauce nach Belieben ungedeckt leicht einkochen lassen oder mit wenig Mehlbutter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.