

Foto: Yulia Haybäck



Gefüllte Kalbsrouladen und gefüllte Melanzanirouladen

Köchin: Yulia Haybäck

Zutaten (4 Personen):

Für die Kalbsrouladen:

4 Kalbsschnitzel (je ca. 150 g)
2 große oder 4 normale Karotten
1 Fenchel
1 Bund Jungzwiebeln
4 EL Olivenöl
4 Scheiben Mortadella
100 ml Weißwein
250 ml Fond (Kalb, Rind, Huhn oder Gemüse)
2 Zweige Thymian
4 EL Senf
2 EL gerösteter rosa Pfeffer
Salz
Pfeffer
Spieße zum Zusammenstecken

Für die Melanzanirouladen:

2 mittelgroße Melanzani
2 große oder 4 normale Karotten
1 Fenchel
1 Bund Jungzwiebeln

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

4 EL Olivenöl
12 Käsestifte
100 ml Weißwein
250 ml Fond (Kalb, Rind, Huhn oder Gemüse)
2 Zweige Thymian
4 EL Senf
2 EL gerösteter rosa Pfeffer
Salz
Pfeffer
Spieße zum Zusammenstecken
2 Liter Wasser & 40 g Salz für die Salzlake

Zubereitung:

Für die Kalbsrouladen:

Die Karotten schälen, in ca. 8 cm lange Stifte schneiden (8 Stifte aufheben) und dann würfeln. Den Fenchel zuputzen, in Stifte schneiden (4 Stifte aufheben) und dann würfeln. Den Jungzwiebel zuputzen, 4 Stifte schneiden, halbieren. Den Rest fein schneiden. Die Gemüsewürfel und den Jungzwiebel mit 2 EL Olivenöl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit weg ist. Dann das Gemüse aus dem Topf nehmen. In der Zwischenzeit die Kalbsschnitzel dünn klopfen, salzen, pfeffern und mit dem Senf bestreichen. Mit einer Scheibe Mortadella belegen. Dann jeweils mit einem Stift Jungzwiebel, 2 Karottenstiften und einem Fenchelstift belegen und einrollen. Mit 3 Spießen feststecken.

Dann die restlichen 2 EL Olivenöl in den Topf geben und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Mit dem Fond aufgießen, die angebratenen Gemüsewürfel dazu geben und für ca. 20 Minuten leise köcheln. Nach der Hälfte der Zeit den rosa Pfeffer und den Thymian hinzufügen. Am besten mit Salat und Pasta oder Spätzle servieren.

Für die Melanzanirouladen:

Die Melanzani in Scheiben schneiden (à 3-4 mm). Eine Salzlake vorbereiten und die Melanzani für 3 Stunden oder über Nacht darin lassen. Die Karotten schälen, in ca. 8 cm lange Stifte schneiden (8 Stifte aufheben) und dann würfeln. Den Fenchel zuputzen, in Stifte schneiden (4 Stifte aufheben) und dann würfeln. Den Jungzwiebel zuputzen, 4 Stifte schneiden, halbieren. Den Rest fein schneiden. Die Gemüsewürfel und den Jungzwiebel mit 2 EL Olivenöl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit weg ist. Dann das Gemüse aus dem Topf nehmen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

In der Zwischenzeit die Melanzanischeiben aus der Salzlake nehmen, pfeffern und mit dem Senf bestreichen. Mit einem Käsestift belegen. Dann jeweils mit einem Stift Jungzwiebel, 2 Karottenstiften und einem Fenchelstift belegen und einrollen. Mit 2 Spießen feststecken. Dann die restlichen 2 EL Olivenöl in den Topf geben und die Rouladen von allen Seiten anbraten.

Mit dem Fond aufgießen, die angebratenen Gemüsewürfel dazu geben und für ca. 20 Minuten leise köcheln. Nach der Hälfte der Zeit den rosa Pfeffer und den Thymian hinzufügen. Am besten mit Salat und Pasta oder Spätzle servieren.