



## Kalbsroulade mit Trüffelschinken und Gemüse-Kartoffelgratin

### Zutaten (für vier Personen)

2 Kalbsschnitzel (Oberschale á 300g)  
250 g rohe feine Bratwürste  
100 g Trüffelschinken  
4 gekochte Eier  
2 EL Olivenöl  
1 Bund Suppengrün  
300 ml Kalbsfond  
6 Wacholderbeeren  
6 Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
1 Thymianzweig  
400 g mehlig kochende Kartoffeln  
200 ml Milch  
je 150 g angeschwitzte Zucchini- und Süßkartoffelwürfel  
je 150 g blanchierte Brokkoli- und Blumenkohlröschen  
je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen  
60 g geriebener Parmesan  
2 Tomaten in Würfel  
1 Frühlingszwiebel  
1 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa eine Stunde)

Bratwurstbrät aus dem Darm streifen und das Suppengrün würfeln. Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, Brät bis zum Rand dünn auftragen, glatt streichen und mit Trüffelschinken belegen. Gekochte Eier an beiden Enden etwas abschneiden, nebeneinander am Schnitzelende aufsetzen, straff einrollen und mit einer Kordel zusammenbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl rundum anbraten. Suppengemüsewürfel kurz mit anrösten, mit Kalbsfond angießen. Lorbeerblätter, gestoßene Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad rund eine Dreiviertelstunde garen.

Kartoffeln kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit erhitzter Milch glattrühren. Püree in eine Auflaufform geben, angeschwitzte Zucchini-Süßkartoffelwürfel unter das Püree mengen. Blanchierte Brokkoli-Blumenkohlröschen darauf setzen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Ofen bei 180 Grad Oberhitze goldgelb gratinieren. Danach Tomatenwürfel, die Röllchen von Frühlingszwiebeln und die etwas mit Olivenöl vermengten Schnittlauchröllchen darüber streuen. Vom Fleisch den Bindfaden entfernen und in Scheiben schneiden. Soße abseihen, Spiegel angießen und Fleisch darauf setzen. Mit Thymian garnieren und das Gratin in der Form servieren.

### Nährwerte pro Person

842 kcal - 46 g Fett - 69 g Eiweiß - 47 g Kohlenhydrate - 4 BE  
Dieses Gericht ist glutenfrei.