



Kalbsvögerl mit Kartoffel-Karottenpüree von Armin Roßmeier

Zutaten für vier Personen

4 Schnitzel (Kalbsoberschale je ca. 150 g)
4 EL Schmand
1 TL Curry
4 Scheiben gekochter Schinken (je ca. 60 g)
24 Basilikumblätter
4 gekochte Eier
1 1/2 EL Öl
500 ml Kalbsfond
1 Bund Suppengemüse
1 1/2 EL Tomatenmark
8 Wacholderbeeren
8 Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
2 EL Sahne

300 g mehlig kochende Kartoffeln
150 g Karotten
160 ml Milch
1 1/2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Nährwert pro Portion

690 kcal – 40 g Fett – 62 g Eiweiß – 21 g Kohlenhydrate – 1 BE
Dieses Gericht ist glutenfrei.

Zubereitung (circa 50 Minuten)

Kalbsschnitzel auflegen, Schmand mit etwas Curry verrühren und auf das Schnitzel bis zum Rand aufstreichen. Schinkenscheibe darauflegen, mit etwas Schmand bestreichen und Basilikumblätter darauf verteilen. Das gekochte Ei auf den unteren Teil legen. Dann das Ganze straff einrollen und mit der Kordel einen Kreuzbund binden. Die Roulade im Topf mit heißem Öl rundum kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer anwürzen.

Roulade aus dem Topf nehmen und das klein geschnittene Suppengemüse im selben Topf anrösten. Aufgekochten Kalbsfond mit Tomatenmark verrühren und zum Gemüse zufügen. Alles aufkochen, köcheln lassen und gestoßene Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zugeben. Zum Schluss Kalbsvögerl dazugeben und alles im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad circa 30 bis 35 Minuten garen lassen.

Kartoffeln und Karotten schälen, in Stücke zerteilen und in leichtem Salzwasser weich kochen. Dann abschütten, gut ausdämpfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Erhitzte Milch einrühren, etwas kalt gepresstes Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze auf Teller anhäufeln.

Vom Kalbsvögerl den Bindfaden entfernen. Diesen dann in dickere Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Sauce abseihen und rundum gießen. Zum Schluss Sahne darüber träufeln.