



Pfifferling-Schinkenroulade mit Sellerie-Kartoffelpüree

Zutaten (für vier Portionen)

400 g Schweineschnitzel
180 g Kalbsbrät oder feine Bratwurst
4 Scheiben gekochter Schinken (à 20 g)
2 EL bunte Paprikawürfel
1 Frühlingszwiebel
1 EL gehackte Petersilie
80 g Pfifferlinge
je 2 Zweige Rosmarin und Oregano
300 ml brauner Kalbsfond

300 g Kartoffelwürfel
200 g Selleriewürfel
250 ml Brühe zum Kochen
150 ml Milch
12 Kirschtomaten
3 EL Olivenöl
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 55 Minuten)

Schnitzel auflegen, leicht salzen, mit Kalbsbrät oder ausgestreiftem Bratwurstbrät leicht einstreichen, mit einer Scheibe gekochtem Schinken belegen. Bunte Paprikawürfel, Röllchen von Frühlingszwiebeln und gehackte Petersilie zum restlichen Brät geben, gut vermengen, auf den Schinken auftragen. Gesäuberte, halbierte, ansautierte Pfifferlinge mit Zwiebeln auf dem Brät verteilen, etwas andrücken, straff einrollen, mit einer Kordel einen Kreuzbund binden.

Roulade in heißem Olivenöl rundum anbraten. Rosmarin- und Oreganozweige zum Aromatisieren hinzugeben, mit leicht gebundenem Kalbsfond angießen, im vorgeheizten Backofen bei 170° C circa 55 Minuten lang garen.

Kartoffel- und Selleriewürfel in etwas Brühe weichkochen, abschütten, durch die Kartoffelpresse drücken. Mit erhitzter Milch gut verrühren, mit etwas Olivenöl verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen. Kirschtomaten in Olivenöl anbraten.

Bindfaden von der Roulade entfernen, in Scheiben schneiden. Soße abseihen, als Spiegel angießen. Scheiben darauflegen, vom Püree Nocken abstechen, daneben mit ansetzen. Mit Schnittlauch bestreuen, mit Rosmarin garnieren, Kirschtomaten mit ansetzen.

Nährwerte pro Portion

511 kcal – 32 g Fett – 37 g Eiweiß – 23 g Kohlenhydrate – 2 BE

Dieses Gericht ist glutenfrei und eifrei.