



Kalbsroulade mit Ziegenkäse

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

3,5 kg	Kalbsschnitzel von der Oberschale	2 kg	Ziegenrolle
6 kg	Blattspinat	4	Schalotten
10	Kräuterseitlinge	80 g	Butter
200 ml	Rotwein	700 ml	Kalbsfond
2 EL	brauner Zucker	3 TL	Tomatenmark
1 EL	Glühweingewürz	100 ml	Orangensaft
2 kg	Herzoginkartoffeln		Öl
	Speisestärke		Salz und Pfeffer
	Kresse		

Zubereitung

Zubereitung

1. Kalbsschnitzel mit Pfeffer und Salz würzen. Blattspinat dünsten und mit dem Ziegenkäse auf dem Schnitzel verteilen. Zu einer Roulade wickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.
2. Die Herzoginkartoffeln zubereiten.
3. Rouladen mit etwas Öl scharf anbraten. Im Ofen bei 160°C für 30 Min. fertig garen.
4. Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und in derselben Pfanne anbraten und beiseite stellen.
5. Schalotten in Butter anschwitzen, etwas Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten.
6. Dann den braunen Zucker hinzugeben und mit Rotwein, Kalbsfond und Orangensaft ablöschen.
7. Einkochen lassen und mit der Glühwein Gewürzmischung abschmecken.
8. Soße nach Bedarf mit etwas Speisestärke abbinden.
9. Roulade tranchieren und auf der Soße mit den Pilzen und Herzoginkartoffeln anrichten. Mit etwas Kresse garnieren.