



Rezeptvorschlag

Mediterrane Kalbsröllchen im Zucchini-Paraschinkenmantel auf Tomatenragout

Kräuter, Oliven, Schalotte und die gut gewässerten getrockneten Tomaten fein würfeln, mit dem Hackfleisch vermengen, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Von der Alufolie 8 Quadrate abtrennen und diese mit Olivenöl bestreichen.

Zucchini der Länge nach dünn hobeln und leicht überlappend auf der Alufolie ausbreiten, je eine Scheibe Parmaschinken darauflegen.

Von der Hackmasse 8 Rollen formen, diese in den Zucchini-Parmaschinken-Mantel einschlagen und fest in die Alufolie eindrehen. Die Enden verzwirbeln.



Zutaten

(für 4 Personen)

- 800 g feines Kalbshackfleisch
- 8 Scheiben Parmaschinken
- 4 mittelgroße grüne Zucchini
- je 10 schwarze und grüne Oliven
- 4 – 6 getrocknete Tomaten (gewässert)
- 2 Schalotten
- je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
- 12 reife Strauchtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl
- außerdem Alufolie



SCHULTE-UFER®



Den Topf bis knapp unter den Dämpfeinsatz mit ca. 1 l Wasser befüllen, die Kalbsröllchen in den Dämpfeinsatz hineinlegen und bei 85° C ca. 15 Min. garen.

Für das Tomatenragout die Strauchtomaten vierteln und entkernen, das Tomatenfleisch sowie Knoblauch und Schalotte fein würfeln.

Knoblauch- und Schalottenwürfel in einer Kasserolle mit Olivenöl anschwitzen, das Tomatenfleisch kurz mitschwitzen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Tomatenragout auf vorgewärmte Teller geben.

Die Alufolie an beiden Enden mit einer Schere abschneiden und die Röllchen vorsichtig auswickeln. Kalbsröllchen im Ganzen oder in Scheiben auf dem Tomatenragout anrichten.

Dieses Gericht ist laktose- und glutenfrei.

Als Beilagen eignen sich hervorragend Risotto, Gnocchi oder Polenta und ein knackiger Rucolasalat mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen.



Wenn Sie die mediterranen Kalbsröllchen als Vorspeise servieren möchten, empfehlen wir, die Rezeptur zu halbieren.

