

Antonina Müller
Grüner Spargelsalat mit Kalbsröllchen
und Bärlauch

Dienstag, 27. April 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche, Heimatküche

Zutaten:

Für den Spargelsalat

12 Stangen grüner Spargel
1 Prise Salz
12 Kirschtomaten
4 Blätter frischer Bärlauch
1 Bio-Limette
2 EL Apfelessig einen
1 TL scharfer Senf
1 Prise Zucker
etwas Pfeffer
1 EL Olivenöl

Für die gefüllten Kalbsröllchen

40 g Bärlauch
20 g Parmesan
Etwas abgeriebene Schale einer Bio-Limette
20 g Pinienkerne
30 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
100 g Taleggio-Käse (italienischer Weichkäse)
4 Kalbsschnitzel (à ca. 150 g)
1 EL Butter
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe

Für die Passionsfrucht-Hollandaise

100 g Butter
5 Eigelb
20 ml Passionsfruchtsaft oder Mark von 1 frischen Passionsfrucht (Maracuja)
1 Prise Salz
1 Spritzer Limettensaft
1 Prise Zucker

Zubereitung:

1. Den grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, holzige oder angetrocknete Enden großzügig abschneiden.
2. Spargel in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren. Abgießen und in eiskühlem Wasser abschrecken, so bleibt er schön grün.



3. Spargel dann abtropfen lassen, schräg in Scheiben schneiden, dabei die Spitzen ganz lassen.
4. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Tomaten und Spargel mischen.
5. Bärlauch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden oder hacken und mit dem Gemüse mischen.
6. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben (für das Pesto beiseite stellen) und den Saft auspressen.
7. Aus Essig, etwas Limettensaft, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer und Olivenöl ein Dressing rühren. Gemüse damit marinieren.
8. Währenddessen für das Pesto Bärlauch verlesen, gründlich waschen und trocken tupfen.
9. Parmesan fein reiben.
10. Bärlauch in Streifen schneiden und mit Pinienkernen, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und grob mixen.
11. Pesto mit Salz, Pfeffer und Limettenschale abschmecken.
12. Den Taleggio entrinden und in feine Würfel schneiden.
13. Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, gleichmäßig plattieren und dann mit dem Pesto bestreichen.
14. Käsewürfel auf dem Fleisch verteilen, dabei rundherum einen breiten Rand frei lassen.
15. Die langen Seiten der Schnitzel etwas über den Käse klappen und das Fleisch fest aufrollen. Rouladen mit einem Zahnstocher, Rouladennadeln oder Küchengarn fixieren. Das Fleisch leicht salzen.
16. Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
17. Butter in einer backofengeeigneten Pfanne erhitzen. Die Röllchen darin rundherum anbraten. Thymian abrausen, trocken schütteln und zugeben.
18. Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und ebenfalls ins Bratfett geben. Röllchen während des Anbratens öfter mit der Würzbutterm beträufeln.
19. Röllchen dann in den heißen Backofen geben und etwa 5 Minuten gar ziehen lassen.
20. Währenddessen für die Hollandaise die Butter schmelzen.
21. Eigelbe und Passionsfruchtsaft oder -mark und Salz in eine Schlagschüssel über ein heißes Wasserbad geben und dickschaumig aufschlagen.
22. Topf von der Kochstelle ziehen, die flüssige Butter nach und nach unter den Eigelbschaum mixen. Dabei bitte mit Geduld arbeiten, wenn die Butter zu schnell zugegeben wird, verbinden sich die Zutaten nicht zu einer cremigen Hollandaise.
23. Die Sauce mit etwas Limettensaft und Zucker abschmecken.

24. Kalbsröllchen und Spargelsalat anrichten. Die Passionsfrucht-Hollandaise dazu servieren.

Pro Portion: 825 kcal / 3440 kJ
7 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß, 65 g Fett