

Samstagsrezept von Michael Görres, Steigenberger
Parkhotel
22. Dezember 2007



Gefüllt Kalbsrouladen mit Parmaschinken, Kapern und Knoblauch

Zutaten (für 4 Personen)

8 kleine	Kalbsschnitzel á 80g
1	Knoblauchzehe
6	Sardellenfilets
20	Kapern
100g	Parmaschinken
3 EL	gehackte Petersilie
2 EL	passierte Tomaten
30g	Semmelbrösel
30g	weiche Butter
300mg	Kalbsfond
50mg	Sahne

Zubereitung

Die Kalbsschnitzel klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch schälen und die Sardellenfilets und Kapern hacken. Den feingewürfelten Parmaschinken, Semmelbrösel, Tomaten und die Butter hinzugeben. Die ganze Masse auf den Kalbsschnitzeln verteilen und glattstreichen.

Jetzt werden die Schnitzel zusammengerollt und mit Zahnstochern befestigt. Anschließend mit Mehl bestäuben und in Olivenöl scharf anbraten. Dann bei schwächerer Hitze und ständigem Wenden fertig braten.

Als letztes mit Kalbsfond ablöschen, die Sahne dazugeben und noch mal kurz köcheln lassen.

Antenne Düsseldorf wünscht guten Appetit!