

Galbani

Professional

Gefüllte Kalbsfleischröllchen

Hauptspeise

Fleischgerichte

Zubereitung

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kräuter waschen und trocknen. Abzupfen und fein hacken. Zitrone waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Oliven fein hacken. Alle diese Zutaten mischen und mit dem Galbani Dolcelatte und den Semmelbröseln mit einer Gabel verkneten.

Fleisch mit dem Handballen etwas flacher drücken, jedes Schnitzel halbieren und mit Galbani Dolcelatte Masse bestreichen. Aufrollen, mit Zahnstochern feststecken und salzen und pfeffern.

Öl erhitzen, Röllchen darin rundherum kräftig anbraten. Mit Kalbsfond, Wein 1 EL Zitronensaft und 50 ml Wasser aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten schmoren.

Tomaten waschen und klein würfeln. Röllchen aus der Sauce heben und warm stellen. Tomaten mit Galbani Dolcelatte an die Sauce geben, etwas einkochen lassen und abschmecken. Mit den Röllchen servieren.



Zutaten

2 Frühlingszwiebel

2 Knoblauchzehen

1/2 Bund Basilikum

1-2 Zweig frische Minze

1/2 Unbehandelte Zitrone

1 EL grüne, entsteinte Oliven

100 g Galbani Dolcelatte

2 EL Semmelbrösel

4 Kalbsschnitzel (dünn, je ca. 160 g)

Salz

Pfeffer frisch gemahlen

2 EL Olivenöl

50 ml Kalbsfond

50 ml trockener Weißwein

1 Fleischparadeiser

2 EL Mascarpone