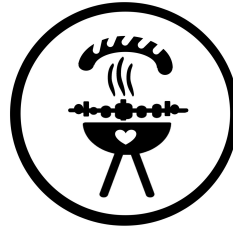


Kalbs-Rollbraten



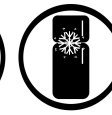
4 Portionen



Vorbereitung
30 Minuten



220° 10 Min
90° 60 Min



min. 1h
ruhen



Gluten
frei



Laktose
frei

10-12Tr
1 Rohschinken
Kalbsplätzli
ca. 30x40cm
ca. 450g

Rohschinken auf einem Feld von etwa 20 x 40 cm auslegen. Kalbsplätzli gegebenenfalls leicht klopfen und auf einer Fläche von etwa 30 x 40 cm über den Rohschinken legen, sodass an der oberen Längsseite des Rohschinkens etwa 10 cm frei bleiben.

250g Kalbsbrät

Das Kalbsbrät auf den Kalbsplätzli verteilen, so dass auch hier an der unteren Längsseite des Kalbsplätzlis etwa 10 cm frei bleiben.

12 Grüne Spargel

Die Spargeln vorbereiten, schälen, die Spitzen abschneiden und beiseite legen. Die Spargelstängel im unteren Drittel auf das Brät legen und nun von unten her den Rollbraten zusammenrollen, dabei den Rohschinken aneinander pressen, um den Rollbraten gut zu verschliessen.

Backpapier

Die Rolle mit den Überlappungen des Rohschinkens nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in der Mitte des Ofens 10 Minuten lang bei 220°C anbraten. Die Hitze auf 90°C reduzieren und 1 Stunde lang garen lassen. Den Braten anschliessend abkühlen lassen und später in Scheiben schneiden. In einer Weissweibouillon aufkochen. Dazu serviere ich eine Sauce Hollandaise und gerne Bärlauchstock.

2dl Weisswein
1L Bouillon

Ich bereite gerade mehrere Rollbraten zu, so dass ich einen sofort brauche und den Rest einfriere. Danach einfach auftauen, in Scheiben schneiden und ebenfalls in heisser Weissweibouillon regenerieren. Du musst nicht unbedingt Spargel für die Füllung verwenden. Ausserhalb der Saison funktioniert dies auch gut mit Rübli und / oder anderem Gemüse.

