



Gefüllter Kalbsrollbraten mit „italienischem Flair“.

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Sicherlich nicht für jeden Tag aber der Aufwand lohnt sich.

Zutaten

- 1 kg Kalbsunterschale vom Metzger zuschneiden lassen,
- (2 mal waagrecht mit einem „Schmetterlingschnitt" versehen lassen)
- 200 g Kalbsgehacktes
- 4 - 5 Büffel halbierte Mozzarella Kugeln
- 1 Gläschen brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 4 Scheiben Rohschinken
- 4 - 5 getrocknete Tomaten
- 30 g Schwarze Oliven ohne Stein
- 30 g Pistazienkerne, geröstet
- 10 Basilikumblätter
- 3 El gehackte Petersilie
- Etwas Paniermehl
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- Zitronenabrieb einer ½ Frucht
- 1 Ei
- Etwas Butterschmalz für den Ansatz aus grob geschnittenen Zwiebeln, Möhre und Knollensellerie
- Etwas frischen Thymian, Majoran und Rosmarin, gezupft, gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Füllung:

Schritt3

Das Gehackte salzen, pfeffern und mit etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen. Das Ei, die grob geschnittenen Pistazienkerne, 2 - 3 El Panierbrot, den Knoblauch, die grob gehackten Oliven, Zitronenabrieb und Petersilie dazu geben.

Schritt4

Alles miteinander verarbeiten, nachschmecken.

Schritt5

Der Kalbsrollbraten :

Schritt6

Zunächst das vom Metzger vorbereitete Kalbfleisch auslegen und lev. noch leicht klopfen, um eine große Fläche für die Füllung zu erhalten. Weinig salzen und pfeffern, mit dem Schinken und den Basilikum Blättern gleichmäßig belegen.

Schritt7

Nunmehr die Füllung gleichmäßig aufstreichen und mit den Tomaten und den halbierten Mozzarella Kugeln belegen.

Schritt8

Fest einrollen und mit Küchengarn umwickeln. Äußerlich salzen und pfeffern und mit etwas Rosenpaprika würzen.

Schritt9

Der Ansatz:

Schritt10

Den Kalbsrollbraten, in einem ausreichend großen Bräter, von allen Seiten leicht anbraten."Absteifen" lassen und kurz heraus nehmen.

Schritt11

Das Röstgemüse hinein geben, kurz anschwitzen und den Braten obenauf geben. Mit der Hälfte des Kalbsfonds angießen, den Rest während des Garens nach und nach dazu geben.

Schritt12

Für ca. 60 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, zwischendurch immer einmal wieder wenden und begießen.

Schritt13

Danach prüfen, appetitlich rosa halten, keinesfalls zu trocken braten. Heraus nehmen, in Silberfolie wickeln, ausruhen lassen und sich der Soße widmen.

Schritt14

Den Ansatz mit einem ¼ l Wasser und dem aufgießen, 2-3 min. verkochen und durch ein Küchensieb passieren. Nachschmecken und ev. leicht mit etwas Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Gern reiche ich dazu: Broccoli in Mandelbutter, Safran Blumenkohl, Grilltomaten, sautierte Pilze, Gnocci`s, Tomatennudeln oder Risotto.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** kräuter, nicht für jeden tag, ostern, typisch italienisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellter-kalbsrollbraten-mit-italienischem-flair/>