

Kalbsröllchen mit Mozzarella

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

**Gratinierter grüner Spargel
mit Schinken-Vinaigrette**

Hauptgang

**Kalbsröllchen gefüllt mit Mozzarella, Parmaschinken und Tomaten
mit gegrillten Zucchini und Rosmarinkartoffeln**

Dessert

Windbeutel mit Honigsahne gefüllt

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

Gratinierter grüner Spargel mit Schinken-Vinaigrette

- 150 g Schinken (mager, roh)
- 2 Eier
- 80 g Parmesan (gerieben)
- Olivenöl
- weißer Balsamico
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch (frisch)
- 1 Fleischtomate oder 2 Rispentomaten
- 400 g grüner Spargel

Kalbsröllchen gefüllt mit Mozzarella, Parmaschinken und Tomaten mit gegrillten Zucchini und Rosmarinkartoffeln

- 8 Kalbsschnitzel à 70 g
- 8 Scheiben Parmaschinken
- 150 g Büffelmozzarella
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Basilikum (frisch)
- Rosmarin (frisch)
- 300 g kleine Kartoffeln (festkochend)
- 2 Fleischtomaten oder 4 Rispentomaten
- 2 Zucchini
- 1 Zitrone (unbehandelt)

Windbeutel mit Honigsahne gefüllt

- 125 g Butter
- 150 ml Sahne
- 4 Eier
- 2 EL Honig
- 150 g Mehl
- Salz
- Zucker
- Puderzucker
- 250 ml Wasser

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise
- 1 kleiner Topf für die Eier
 - 1 Topf für den Spargel
 - 1 kleine Schüssel für die Vinaigrette

- Für den Hauptgang
- 1 Topf für die Kartoffeln
 - 8 Spießer oder Zahnstocher
 - 1 Pfanne für die Kalbsröllchen
 - 1 Pfanne für die Zucchini
(oder Grill-Pfanne wenn vorhanden)
 - 1 Schüssel für die Zucchini

- Des Weiteren benötigen Sie
- 1–2 Schneidebretter
 - scharfe Messer
 - 1 sauberes Küchentuch
 - Backpapier
 - 1 elektrischer Handmixer
 - Frischhaltefolie
 - Küchenkrepp

- Für das Dessert
- 1 Topf für den Teig
 - 1 Schüssel für den Teig
 - 1 Schüssel für die Sahne
 - 1 Spritzbeutel mit Sterntülle
 - 1 Backblech
 - 1 Topf für den Zucker

Vorspeise

Gratinierter grüner Spargel mit Schinken-Vinaigrette

Vorbereitung

Für die Vinaigrette einen kleinen Topf mit Wasser aufsetzen und die Eier darin hartkochen (ca. 7 Min.).

In einem weiteren Topf für den Spargel reichlich Salzwasser zum Kochen aufstellen. Den Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen ca. 4 Min. kochen, sodass der Spargel noch bissfest ist. Den Spargel danach in kaltem Wasser abschrecken oder in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Zum Abtrocknen auf Küchenkrepp legen und beiseite stellen.

Die Eier in der Zwischenzeit schon abschälen, ganz klein würfeln und in eine Schüssel geben.

Für die Vinaigrette die Tomaten am Strunk einritzen, blanchieren (für 1–2 Min. in kochendes Wasser geben) und die Haut abziehen. Den Schinken in ganz feine Würfel schneiden, die Tomaten entkernen und ebenso in kleine Würfel schneiden und beides in die Schüssel zum Ei geben. Olivenöl und weißen Balsamico dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Anrichten ziehen lassen.

Notizen

Vorspeise

Gratinierter grüner Spargel mit Schinken-Vinaigrette

Zubereitung

Kurz vor dem Essen die Spargelstangen nebeneinander auf die Teller legen, Parmesan darüber streuen und mit reichlich Olivenöl beträufeln. Nun noch die Teller mit dem Spargel in den Backofen geben und auf oberster Stufe backen, bis der Parmesan zerlaufen und goldgelb ist.

Währenddessen den Schnittlauch waschen, in kleine Röllchen schneiden und zur Vinaigrette geben, unterrühren und noch einmal abschmecken.

Nun den Spargel aus dem Ofen nehmen und die Vinaigrette dekorativ über dem Spargel verteilen.

Fertig ist die Vorspeise.

Notizen

Hauptgang

Kalbsröllchen gefüllt mit Mozzarella, Parmaschinken und Tomaten mit gegrillten Zucchini und Rosmarinkartoffeln

Vorbereitung

Zu Beginn die Kartoffeln ungeschält als Pellkartoffeln auf den Herd stellen und garkochen. Für die Kalbsröllchen die Schnitzel zwischen Klarsichtfolie oder Gefrierbeutel legen und mit einem Topf plattieren.

Für die Füllung der Röllchen den Mozzarella aus der Verpackung nehmen und zusammen mit den Tomaten in ganz feine Scheiben schneiden.

Die dünnen Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, je 1 Scheibe Parmaschinken, 2 Scheiben Tomate und je eine Scheibe Mozzarella sowie ein Basilikumblatt auf das Fleisch legen. Die Schnitzel einrollen und die Röllchen mit einem Spieß fixieren.

Wenn die Kartoffeln gar sind, diese abgießen, ein wenig abkühlen lassen und anschließend pellen.

Notizen

Hauptgang

Kalbsröllchen gefüllt mit Mozzarella, Parmaschinken und Tomaten mit gegrillten Zucchini und Rosmarinkartoffeln

Zubereitung

Nun die Röllchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Die geschälten Kartoffeln vierteln und zusammen mit etwas frischem Rosmarin zu den Röllchen in die Pfanne. Wenn das Fleisch Farbe bekommen hat, kommt alles für 15 Min. in den vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft).

Die Zucchini der Länge nach in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Zitronensaft marinieren. Wer hat, kann eine Grillpfanne aufstellen, ansonsten tut es auch eine normale Pfanne. Die Zucchinis von beiden Seiten knusprig anbraten und auf die Teller verteilen. Die Röllchen aus dem Ofen nehmen, auf die Zucchini legen und die Kartoffeln darum drapieren. Nur noch etwas von dem entstandenen Bratenfond über die Röllchen geben.

Fertig ist der Hauptgang.

Notizen

Dessert

Windbeutel mit Honigsahne gefüllt

Vorbereitung

Für die Windbeutel zuerst einen Brandteig herstellen. Dafür die Zutaten genau abwiegen! Wasser, Butter und eine Prise Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen. Der Topf bleibt bei geringer Hitze auf dem Herd stehen. Nun das Mehl dazugeben und kräftig unterrühren (ca. 5 Min.) bis eine geschmeidige Masse entsteht. Man nennt das den Teig abbrennen.

Nun den Topf vom Herd nehmen, den Teig in eine Schüssel umfüllen, kurz abkühlen lassen und die Eier unterrühren. Der Ofen kann schon auf 180°C Umluft vorgeheizt werden.

Den Teig in den Spritzbeutel füllen und kleine Rosetten in der Größe von einer Zwei-Euro-Münze auf das mit Backpapier belegte Backblech spritzen. Dabei genügend Abstand lassen, denn der Teig geht beim Backen auf. Das belegte Blech für ca. 15 Min. bei 180°C in den vorgeheizten Ofen geben.

Nun noch die Schlagsahne aufschlagen. Wenn diese steif ist, den Honig einlaufen lassen und unterheben.

Notizen

Dessert

Windbeutel mit Honigsahne gefüllt

Zubereitung

Die Windbeutel aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die Honigsahne in den Spritzbeutel füllen, mit der Tülle ein Loch in die Windbeutel stechen und über dieses die Windbeutel mit der Sahne füllen. Die fertigen Windbeutel auf einem kleinen Teller stapeln und mit Puderzucker bestäuben.

Wer eine ganz besondere Dekoration möchte, überzieht seine Windbeutel mit einem Zuckernetz. Dazu Zucker bodenbedeckt in einem kleinen Stieltopf zum Schmelzen bringen und leicht karamellisieren lassen, bis er eine goldgelbe Farbe hat. Den Topf vom Herd nehmen und unter Rühren abkühlen lassen, bis es dünne Fäden vom Löffel zieht. Den Löffel nun über den Teller mit den Windbeuteln ziehen und nach und nach ein Zuckernetz spannen. Sieht toll aus!

Fertig ist das Dessert.

Empfehlung:

Zu dem Menü empfehlen wir einen Rotwein – Valpolicella vom Gardasee.

Notizen
