

REZEPTE DER WOCHE

Kalbsrollbraten mit Gemüsefüllung

Genießen Sie ein köstliches Ostermenü

Frisches Gemüse und Kräuter machen das Ostermenü zum frühlingshaften Genuss.

Frühlingsuppe mit Nocken

Zutaten (für 4 Personen): 100 g Sellerie, 1 Stange Sellerie, 80 g Petersilienwurzel, 3 Karotten, 3 Frühlingszwiebeln, 1 Zucchini, 1 Schalotte, 60 g Butter, 1 Ei, 60 g Grieß, 1 l Gemüsebrühe, 1 TL Butterschmalz, Muskat, Salz, Pfeffer, je 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch.



Mit Tulpen und farblich auf sie abgestimmten Servietten und Bändern können Sie den Ostertisch stimmungsvoll decken.

Foto: picture-alliance/Flora Press

Zubereitung: Sellerie, Karotten und Petersilienwurzeln schälen, vom Staudensellerie Fäden abziehen. Gemüse in kleine Stücke schneiden. Schalotte schälen, fein würfeln. Für die Nocken Butter schaumig rühren, Ei unterrühren. Grieß unterheben, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen, 10 min ruhen lassen. Schalotte in Butterschmalz angehen lassen, Gemüse zufügen, anrösten. Brühe angießen, mit Muskat, Salz

und Pfeffer abschmecken, Gemüse bissfest köcheln. Gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen zugeben. Von Grießmasse kleine Nocken abstechen, 10 min in heißer, nicht kochender Brühe gar ziehen lassen. Suppe anrichten. Nocken zugeben.

Gefüller Kalbsrollbraten

Zutaten (für 4 Personen): 800 g Kalbsfleisch aus der Keule (vom Metzger eine möglichst flache Scheibe schneiden lassen), edelsüßes Paprikapulver, Salz, Pfeffer, 120 g Schalotten, 4 EL frische Kräuter, 1 EL geriebener Meerrettich, 6 EL Milch, 50 g gewürfeltes Toastbrot, 15 g weiche Butter, 1 EL Paniermehl, je 80 g Karotten und 80 g Lauch, 1 kleines Ei, 30 g Butterschmalz, 125 ml Weißwein, 375 ml Fleischbrühe, 150 ml saure Sahne.

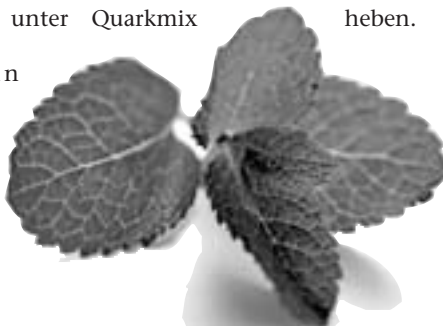
Zubereitung: Kalbsfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. 80 g Schalotten schälen, hacken, mit Meerrettich und Kräutern auf Fleisch verteilen. Toastbrot würfeln, in Milch einweichen. Die Hälfte von Lauch und Karotten würfeln, mit leicht ausgedrücktem Toast, Ei, Paniermehl und Butter mischen, salzen, pfeffern, auf Fleisch verteilen. Fleisch aufrollen, mit Küchengarn zusammenbinden. Butterschmalz im Bratentopf erhitzen, Fleisch rundum kräftig anbraten. Restliche Schalotten, Karotten und Lauch klein schneiden, zugeben, mit anrösten. Nach und nach mit Brühe und Wein ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze rund 90 min schmoren. Braten herausnehmen, saure Sahne unter Fond rühren. Mit Spätzle und Salat reichen.

Sahnige Minz-Creme

Zutaten (für 4 Personen): 200 ml Schlagsahne, 150 g dünne Schokotäfelchen mit Pfefferminzcreme-Füllung, 250 g Quark, 50 g Mascarpone, Sahnesteif, einige Minzblätter.

Zubereitung: Sahne im Topf leicht erwärmen. Zwei Drittel der Schokotäfelchen schmelzen, mit Schneebesen rühren. Masse in Rührschüssel umfüllen, abgedeckt über Nacht kühlen. Quark mit Mascarpone glatt rühren. Sahnemasse mit Sahnesteif schlagen, unter Quarkmix heben.

Masse in Schüsseln füllen, mit Schokotäfelchen und Minze verzieren.



Frische Minze.

Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood