



Honig-Kalbfleischröllchen mit Federkohl-Chips

FEDERKOHL-CHIPS:

ca. 500 g Federkohl oder zarter Wirz
3-4 EL Bratcrème oder Rapsöl
1-2 TL scharfes Curry
wenig Salz

HONIG-KALBFLEISCHRÖLLCHEN:

12 dünne Kalbfleisch-Schnitzel, je ca. 50 g
2 EL flüssiger Honig
2 EL Bratcrème
Salz, Pfeffer, Curry
1 TL Zitronensaft
wenig Honig zum Beträufeln



1 Federkohl oder Wirz waschen, trockenschleudern. Strunk der Blätter wegschneiden, Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Kohl mit den restlichen Zutaten mischen, auf das vorbereitete Blech verteilen und 15-20 Minuten in der Mitte des auf 150 °C vorgeheizten Ofens knusprig backen. Ab und zu die Ofentüre kurz öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Chips herausnehmen, auskühlen lassen.

2 Ofentemperatur auf 80 °C reduzieren. 1 Platte und 4 Teller darin vorwärmen.

3 Kalbfleischröllchen: Fleisch flach auslegen. Honig mit den restlichen Zutaten verrühren, Fleisch damit bestreichen, aufrollen, mit Zahnstochern fixieren. Die Röllchen in nicht zu heißer Bratbutter rundum anbraten, auf die vorgewärmte Platte legen und 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen niedergaren.

4 Die Federkohl-Chips die letzten 10 Minuten zum Aufwärmen in den Ofen geben, mit den Fleischröllchen servieren.

TIPP Nach Belieben mit Crème fraîche servieren.

Rezept: Le menu