

## Johann Lafer | Kalbs-Wirsing-Röllchen mit Pilzrahm

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Kalbfleisch, z.B. aus der Keule
- 100 g Frühstücksspeck in Scheiben
- 300 g gemischte Pilze, z.B. Austernpilze, Champignons, Pfifferlinge
- 8 große Wirsingblätter
- 100 ml Milch
- 2 Scheiben Toastbrot
- 2 Schalotten
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 kleines Bund Kerbel
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Ei
- 50 g kalte Butter
- 80 g Butterschmalz
- 230 g Sahne
- 200 ml Geflügelfond
- 100 ml trockener Weißwein
- Chili aus der Gewürzmühle
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

### Außerdem:

Rouladennadeln

### Zubereitung:

Die Milch lauwarm erhitzen. Das Brot entrinden, in kleine Würfel schneiden, in der Milch einweichen und kurz quellen lassen.

Das Kalbfleisch von Fett und Sehnen befreien, waschen, trocken tupfen und in breite Streifen schneiden. Mit dem Speck durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen und mit den eingeweichten Brotwürfeln mischen.

Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen schälen, in feine Würfel schneiden und in 2 EL erhitzter Butter in einer Pfanne andünsten. Petersilie dazugeben und die Mischung auskühlen lassen. Dann mit dem Ei zur Kalbshackmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und gut mischen. Die Masse etwas ruhen lassen und zu 8 länglichen Laibchen formen.

Wirsingblätter waschen, in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Blätter zwischen 2 sauberen Küchentüchern mit dem Nudelholz so ausrollen, dass

sie flexibel und weich werden. Auf jedes Blatt 1 Hacklaibchen geben, die Seiten einschlagen und die Blätter zu einer Roulade aufrollen. Mit Rouladennadeln fixieren.

3 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wirsingröllchen darin rundum anbraten.

200 g Sahne, den Fond und Weißwein in einen Bräter gießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. Die Wirsingröllchen aus der Pfanne nehmen und in dem Sahne-Sud 10 – 15 Minuten fertig garen.

Die Pilze putzen, trocken abreiben und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten und restlichen Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Restliches Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Pilze darin kross anbraten. Schalotten und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten.

Die Wirsingröllchen aus der Sauce nehmen und warm halten.

Die Sauce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit etwas kalt angerührter Speisestärke binden. Die Pilze untermischen. Restliche Butter in Würfel schneiden. Übrige Sahne steif schlagen. Kerbel waschen und trocken schütteln. 2 Stiele beiseitelegen. Von den restlichen Stielen die Blätter abzupfen und fein hacken. Butter, Sahne und gehackten Kerbel unter die Pilz-Sauce rühren.

Die Rouladennadeln aus den Röllchen entfernen. Die Kalbs-Wirsing-Röllchen mit dem Pilzrahm anrichten und dem beiseitegelegten Kerbel garnieren.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 09.02.2008*

*Prominente Gäste: Verona Pooth & Herbert Feuerstein*