

Schnitzel-Roulade mit Ei

 happy-mahlzeit.com/2020/03/31/schnitzel-roulade-mit-ei/

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schnitzel, Kalbsoberschale, Putenbrust oder sehr dünne Schweineschnitzel à 120 g
- 4 EL Schmand
- 1 TL Curry
- 4 Scheiben gekochter Schinken à 40 g
- 24 Basilikumblätter
- 4 gekochte Eier
- 1 ½ EL Öl
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 ½ EL Tomatenmark
- 8 Wacholderbeeren
- 8 Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 500 ml Kalbsfond
- 2 EL Sahne
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnitzel hauchdünn klopfen und auflegen. Schmand mit etwas Curry verrühren und auf das Schnitzel bis zum Rand aufstreichen. Schinkenscheiben darauflegen und etwas Schmand darauf streichen. Die Basilikumblätter darauf verteilen, das gekochte Ei auf den unteren Teil legen, straff einrollen, mit der Kordel einen Kreuzbund binden, im Topf mit heißem Öl rundum kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Roulade aus dem Topf nehmen. Klein geschnittenes Suppengemüse im selben Topf anrösten. Aufgekochten Kalbsfond mit Tomatenmark verrühren, zum Gemüse zufügen, aufkochen und köcheln lassen. Gestoßene Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter zugeben. Die Roulade mit einlegen und im vorgeheizten Backofen bei 80°C ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

Von der Roulade den Bindfaden entfernen und die Roulade in dickere Scheiben schneiden. Die Sauce abseihen, rundum mit angießen und Sahne darüber träufeln.

Rezept: Armin Roßmeier

Quelle: ZDF-Fernsehgarten vom 21.4.2019