

Rouladenvariationen

Zutaten:

Pro Person eine Roulade; Öl, Salz, Pfeffer

Variante 1:

Senf; pro Roulade eine Speckscheibe/Schinken; ein Cornichon; ¼ bis 1/6 Zwiebel

Rouladen pfeffern und salzen, mit Senf einstreichen. Mit Speck, Cornichon und Zwiebel belegen. Einrollen

Variante 2(Mediterran):

300 g passierte Tomaten; 250 g Mozzarella; 30 g schwarze Oliven; 1 Essl. getrockneten Oregano und getrocknete Petersilie; eine Knoblauchzehe; 4 Essl. Olivenöl

Rouladen pfeffern und salzen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Oliven zerkleinern. Gehackten Knoblauch im Öl anschwitzen, die passierten Tomaten zugeben.

Die Mozzarellascheiben auf die Rouladen legen, zerkleinerte Oliven auf den Mozzarella geben. Die Rouladen einrollen und in der Tomatensoße gar kochen.

Variante 3 - neapolitanisch (für 4 Personen):

2 Knoblauchzehen, 100 g Parmesan; 50 g Rosinen; 50 g Pinienkerne; 1 Bund Petersilie, Schnittlauch und Basilikum; 500 g passierte Tomaten; 200 ml Brandy;

Für die Füllung die Petersilie und Schnittlauch grob hacken und den Parmesan reiben. Die Knoblauchzehen fein hacken. Die Kalbsrouladen auf einem großen Stück Alufolie auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Parmesanspäne, gehackte Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Rosinen und Pinienkerne gleichmäßig auf den Rouladen verteilen. Anschließend die Roulade vorsichtig von unten nach oben einrollen, so dass sie gut verschlossen sind. Mit Zahnstochern fixieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rouladen in die Pfanne geben und scharf anbraten. Knoblauch schälen und halbieren und mit in die Pfanne geben. Das Fleisch zwischenzeitlich wenden, damit es von allen Seiten gleichmäßig gebraten wird. Den Brandy hinzugeben und das Fleisch kurz flambieren. Die passierten Tomaten hinzufügen und die Soße bei kleiner Flamme eine Stunde köcheln lassen. Rouladen aus der Sauce herausnehmen. Mit etwas Basilikum und Parmesan garnieren. In der Sauce können gekochte Nudeln gewürzt werden.

Crème von der Williams-Birne

Zutaten (für vier Personen):

200 g Birnen; 2 TL Zitronensaft; 3 EL flüssigen Honig; 3 EL flüssigen Honig;
200 ml steifgeschl. Sahne; 4 EL Zucker; 4 EL Walnüsse

Zubereitung:

Zitronen auspressen; Birnen putzen, eventuell schälen und reiben, sofort mit Zitronensaft, Honig und Muskatnuss oder Zimt mischen. Sahne steif schlagen und darunterziehen. In kleine Schalen füllen. Kühl stellen.

Zucker in einem Pfännchen braun werden und aufschäumen lassen. Von der Platte ziehen und Walnüsse daruntermischen. Auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen und grob hacken.

Die karamellisierten Walnüsse auf die Birnencreme streuen und servieren.