



KALBSRÖLLCHEN MIT RANDEN-BASMATIREIS UND FRITTIERTEM KALE

Zutaten:

8 Kalbsmedaillon à 50 gr, flachgeklopft
4 TL Mascarpone
40 gr feiner Parmesan, gerieben
60 gr Mortadella, in Scheiben
Salz und Pfeffer
ca. 20 Kale-Röschen (Flower Sprout)
Erdnussöl zum Frittieren
300 gr Basmatireis
4,5 dl Randensaft, zb. Biotta

Die Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Oberseite je einen halben Teelöffel Mascarpone verstreichen, den Parmesan darüberstreuen und eine halbe Scheibe Mordadella darauflegen, aufrollen und mit Zahnstocher fixieren. Zur Seite legen. Den Basmatireis im Sieb unter fließendem Wasser spülen, bis dieses klar ist. In einer hohen Pfanne den Randensaft mit etwas Salz und dem Reis aufkochen, zudecken und auf kleiner Stufe 15 min quellen lassen. In der Zwischenzeit die Kalbfleischröllchen in einer Bratpfanne 5 min braten und im Ofen bei 60 Grad warmhalten. Die Kale-Röschen in einer hohen Pfanne im heissen Öl eine Minute frittieren, abtropfen und salzen. Alles schön anrichten, nach Belieben mit Blumen dekorieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Jelinda K.

Eat, letters and deco

