

Gegrillte Kalbsröllchen mit fruchtiger Salsa und Caesar Salad

Zutaten für die Kalbsröllchen (für 4 Personen):

- 4 dünne Kalbsschnitzel
- (aus der Mühle) Pfeffer
- 4 Scheiben luftgetrockneter ital. Schinken
- 2 Schalotten
- 10 (in Öl) Sardellen-Filets
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- 80 g geriebener Parmesan
- 80 g Pinienkerne
- 100 ml Olivenöl

Für die Sardellenpaste Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, Sardellen ebenfalls fein würfeln. Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blättchen fein schneiden. Pinienkerne in einer heißen Pfanne rösten, bis sie duften.

Parmesan, Petersilie und Pinienkerne mit Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Schalotten- und Sardellenwürfel unterrühren.

Kalbsschnitzel flach plattieren und mit Pfeffer würzen. Jeweils 1 Scheibe Schinken auflegen und Sardellenpaste darauf verstreichen. Schnitzel aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Die Röllchen über indirekter Hitze circa 10 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden.

Zutaten für die Gurken-Ananas-Salsa:

- 1 Salatgurke
- 0,5 süße Ananas
- 0,5 Bund Koriander
- 2 große, rote Chilischoten
- 1 Limette
- Rapsöl

Koriander waschen und trocken tupfen, Blättchen fein schneiden. Chilischoten putzen und in feine Streifen schneiden. Limette auspressen. Ananas schälen, Strunk entfernen, Fruchtfleisch in gleichmäßige kleine Würfel schneiden. Gurke schälen, halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls klein würfeln. Die Würfel mit Limettensaft, Koriander und etwas Rapsöl vermischen und durchschwenken. Mit den Chilistreifen garnieren.

Zutaten für den Caesar Salad:

- 2 Zehen Knoblauch
- 80 ml Olivenöl
- 1 Ei
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Worcestersoße
- 20 g geriebener Parmesan
- 40 g gehobelter Parmesan
- Salz
- Zucker
- 4 EL geröstete Croûtons
- 4 Römersalat-Herzen

Knoblauchzehen vierteln und in Olivenöl in einem kleinen Topf handwarm erwärmen. Beiseitestellen und 20 Minuten ziehen

lassen. In der Zwischenzeit das Ei in kaltem Wasser aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Herausnehmen und in kaltem Wasser abkühlen lassen.

Knoblauch aus dem Öl entfernen. Das abgekühlte Ei pellen, mit Zitronensaft, Worcestersoße und geriebenem Parmesan mit einem Pürierstab in einem hohen Gefäß aufmixen, dabei das Olivenöl in dünnem Strahl einfließen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Mit dem Dressing marinieren, nach Geschmack etwas nachsalzen und mit Croûtons und gehobeltem Parmesan servieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 25.07.2024

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen