



Geschmorte Kalbsrouladen mit Macadamiafüllung

Für 6 Stück:

- 100 g Australische Macadamianüsse
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Suppengrün
- 6 Kalbsrouladen (à 150 g)
- Salz, Pfeffer
- 12 feine Scheiben Serranoschinken (120 g)
- 6 EL Olivenöl
- 800 ml Kalbsfond
- 200 ml Sherry
- 5 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 750 g grüner Spargel
- 30 g Butter
- 250 ml Sahne
- 100 g geriebener Bergkäse



Zubereitung

Rouladen

Australische Macadamias grob hacken, in einer beschichteten Pfanne rundherum goldbraun rösten und herausnehmen. Aprikosen fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Suppengrün putzen, waschen und grob würfeln.

Kalbsrouladen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Serranoschinken belegen. Dann mit Macadamianüssen, Thymian und Aprikosen bestreuen und eng aufrollen. Die Enden mit Zahnstochern feststecken.

Öl in einem breiten Schmortopf erhitzen, Rouladen rundherum anbraten und herausnehmen. Suppengrün anrösten, Rouladen darauflegen. Mit der Hälfte Kalbsfond und Sherry ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Piment und Lorbeer würzen. Zugedeckt ca. 80 Minuten schmoren. Zwischendurch nach und nach den restlichen Fond und Sherry angießen. Danach Rouladen aus dem Sud nehmen. Sauce durch ein Sieb passieren und nach Belieben binden.

Spargelgratin

Inzwischen Spargel waschen. Die unteren Enden schälen und die Schnittstellen abschneiden. Spargel längs in 6 cm lange Stücke schneiden. In einer beschichteten Pfanne restliches Öl erhitzen und Spargel rundherum 2-3 Minuten anbraten. In kleine gebutterte Portionsgratinförmchen oder in eine große Form geben. Sahne aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne über den Spargel geben. Mit Käse

Informationsbüro *Australische Macadamias*



bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (180 Grad Umluft) ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

Dazu Kartoffelstampf servieren.

Anstelle von Spargel können auch Kohlrabi und Möhren verwendet werden. Dafür das Gemüse putzen, in Scheiben schneiden und 2-3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend wie im Rezept beschrieben weiterverarbeiten.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Schmorzeit)



Informationsbüro Australische Macadamias

c/o ipr, idee public relations · Große Elbstraße 145 f · D-22767 Hamburg · Telefon: 040 - 28 40 13 - 0 · Fax: 040 - 28 40 13 - 40

www.macadamias.de · macadamias@macadamias.de

Australische Macadamias – Königin der Nüsse