KALBSROLLBRATEN MIT STEINPILZEN UND KÜRBISCREME

Menù-Zutaten

100 g Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl) - 7028
100 g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1
50 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K
n.B. Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0
q.b. Profumoro - P81X

Zutaten

6 Scheiben frischer Kürbis
200 g geräucherte Pancetta Steccata (Bauchspeck)
100 g Scamorza-Käse in Scheiben
50 g Parmesankäse
900 g Kalbsbauch
n.B. Weißwein

Chef: Barbara Benvenuti

Glutenfrei

Zubereitung

Die Kürbiscreme und die Steinpilze mit dem glutenfreien Paniermehl, geriebenem Parmesan und Kräutersalz verkneten und zu einer dicken Rolle formen. Den Kalbsbauch ausrollen, parboilen und mit dem Kräutersalz würzen. Den Bauch mit den Scamorza-Käsescheiben belegen und die zuvor vorbereitete Rolle mit der Kürbiscreme und den Steinpilzen belegen. Den Braten aufrollen, mit dünnen Speckscheiben belegen, zubinden und mit Kürbisscheiben und frischen Rosmarinzweigen dekorieren.

Tipp vom Metzger: Etwa 1 Stunde und 30 Minuten im Ofen oder in der Pfanne garen, dabei mit Weißwein ablöschen und gelegentlich mit Fleischbrühe begießen. Mit Profumoro würzen. Mit frischen Kräutern und Steinpilzen nach Geschmack eine Sauce zum Braten zubereiten.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)