Kalbsroulade mit weißem Spargel

Mit diesem Rezept lässt sich die Spargelzeit noch mehr genießen: Köstliche Kalbsroulade mit weißem Spargel, hier mit Kartoffeln als Beilage angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

800 g	Spargel (weißen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
4 Stk.	Kalbfleischrouladen
1 Prise	Pfeffer
150 g	Spinat
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die Kalbsroulade mit weißem Spargel zu Beginn den Spargel waschen und schälen, holzige Enden abschneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen, eine Prise Zucker zufügen. Wasser zum Kochen bringen, die Spargelstangen darin etwa 15 Minuten lang garen, sodass sie noch Biss haben. Aus dem Sud heben und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Spinat unter laufendem Wasser in einem Sieb waschen, putzen und abtropfen lassen. Die Rouladen mit Pfeffer und Salz würzen. Den Spinat und jeweils einige Spargelstangen auf dem Fleisch verteilen. Nach Geschmack noch einmal würzen. Eng aufrollen, mit Küchengarn oder Spießen fixieren. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Rouladen darin von allen Seiten rund 10 Minuten lang braten. Aus der Pfanne heben und in Alufolie wickeln.

3. Noch ein wenig Butter in die Pfanne geben und den restlichen Spargel darin erneut erhitzen und durchschwenken. Mit den Kalbsrouladen auf vorgewärmten Tellern anrichten und schnell servieren.

Tipp

Zur Kalbsroulade mit weißem Spargel schmecken Kartoffeln, Reis oder Gemüsebeilagen.