



SCHAFFT BESTE VERBINDUNGEN

Roulade von Kalb und Rind mit winterlichem Gemüse - Cassolette

Für vier Personen

Roulade von Kalb und Rind

250 g Rinderfilet

250 g Kalbsrücken

Schweinsnetz

Salz

Pfeffer

Kalb der Länge nach einschneiden und plattieren, Rind darauf legen und einschlagen, in das Schweinsnetz gut einrollen, mit Küchengarn binden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Rohr bei 150 °C nach Niedergarmethode etwa 1,5 h lang garen.



Winterliches Gemüse-Cassolette

Je 100 g Crosne

Romanesco

Sellerie

Maroni

Schwarzwurzeln

Topinambur

Das Gemüse in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren, in etwas Butter mit einer Prise Zucker und Salz kurz glasieren.