



KALBSROLLBRATEN GEFÜLLT MIT SELLERIE UND ROHSCHINKEN

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schulter vom Schweizer Kalb (vom Fleischfachmann zum Rollen aufschneiden lassen)
3 Stück Stangensellerie
etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 EL grober Senf
80 g Rohschinken
etwas Küchengarn
1 Bio-Limette
2 Eigelb
150 g Butter

Grill für indirekte Hitze vorbereiten und vorheizen. Stangensellerie in feine Streifen schneiden. Kalbsschulter ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Rohschinken darauf legen und Stangensellerie darüber verteilen. Kalbsschulter fest aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Bei hoher Temperatur von allen Seiten 8–10 Minuten lang goldgelb anbraten. Dann bei mittlerer, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 1½–2 Stunden garen. Dabei öfter wenden.

In der Zwischenzeit Limette heiss waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben, Saft auspressen und beides in einer Metallschüssel zu den Eigelben geben. Butter bei milder Hitze schmelzen. Eigelbmischung über einem heissen Wasserbad cremig aufschlagen und die Butter tröpfchenweise unter die Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsrollbraten nach Erreichen einer Kerntemperatur von 62 bis 65 Grad vom Grill nehmen und in Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen. Dann portionieren und zusammen mit der Limettenhollandaise servieren.

www.schweizerfleisch.ch