

Álvaro Paredes aus Chile empfiehlt:

Escalopas de Carne Rellenas / Gefüllte Kalbsschnitzel

& Paredes Syrah Reserva

Zutaten (für 4 Personen)

8 Schnitzel vom Kalb (à 100 – 150 g)
16 schmale Streifen Schinkenspeck
100 g Champignons
200 g Mozzarella
1 TL Merkén Gewürzpulver
½ TL Zwiebelpulver
Olivenöl
2 Prisen grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Kleine Holzspieße



Zubereitung

Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und darin die Speckstreifen auf beiden Seiten goldbraun anrösten. Speckstreifen aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Champignons in Scheiben schneiden und in der Fettpfanne kurz anschwitzen; bei Bedarf etwas Olivenöl dazu geben. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Kalbsschnitzel auf ein Holzbrett legen, mit Backpapier abdecken und mit einem Fleischklopper plätten, bis alle Scheiben gleichmäßig dick sind. Merkén mit Zwiebelpulver und Meersalz vermengen und das Fleisch auf beiden Seiten mit der Mischung würzen. Gewürzte Kalbsschnitzel gleichmäßig mit Mozzarella, Speck und Champignons belegen, dabei rundherum 1 cm Rand lassen. An der langen Seite das Fleisch einklappen und von der schmalen Seite zu einer Roulade einrollen. Dann mit einem Holzspieß verschließen. Mit allen Schnitzeln gleich vorgehen.

In einer großen Pfanne 2 TL Öl erhitzen und darin die Rouladen bei mittlerer Hitze rundherum je Seite circa 3 Minuten goldbraun schmoren. Die Rouladen zusammen mit frischen Pellkartoffeln oder gebratenen Kartoffelecken servieren.

Zu »Escalopas de Carne Rellenas« empfiehlt Javier den kraftvollen und zugleich saftigen Paredes Syrah Reserva.