

Javier Alegresa von El Capricho aus Uruguay empfiehlt:

Pamplonas tradicionales

& El Capricho Tannat

Zutaten (für 4 Personen)

8 Kalbschnitzel (à 100 g)
2 große, rote Paprika
3 Scheiben Kochschinken
50 g schwarze Oliven, entsteint
200 g Mozzarella
300 g Schinkenspeck in Scheiben
Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer
Küchengarn



Zubereitung

Grill oder Ofen mit Grillfunktion vorheizen. Paprika putzen und grillen bis die Haut Blasen wirft. Haut abziehen, Paprika in Streifen schneiden. Oliven in feine Scheiben, Mozzarella und Kochschinken in 1 cm breite Streifen schneiden. Kalbschnitzel mit etwas Olivenöl bestreichen, Schinkenstreifen, Mozzarella, Paprika und Olivenscheiben gleichmäßig darauf verteilen. Salzen, pfeffern, dann das Fleisch einrollen, mit Schinkenspeck ummanteln und mit Küchengarn verschnüren. Die Roulade auf den Grill legen oder in einer ofenfesten Form auf mittlerer Stufe in den Ofen schieben und 25 Min. grillen, dabei immer mal wieder wenden. Vom Grill nehmen, das Küchengarn entfernen und die Roulade zusammen mit einem Salat oder frischem Gemüse servieren.

Ein perfekter Weinbegleiter zu diesem Gericht ist der seidig-feine Tannat von El Capricho.