Kalbsroulade "Toscana"

Rezepturnummer: ER2600659

Ausgangsmaterial:

3000 g Kalbsrücken
75 g Pinienkerne
225 g Getrocknete Tomaten
120 g Parmesankäse
75 g Rucola

Gewürze & Hilfsmittel:

225 g Pesto Verde (AVO)466800
1000 g Sauce d´AVO Demi Glace5002301
36 g Porterhouse-Steak056900

Ablauf der Verarbeitung:

Den Kalbsrücken in ca. 180 g schwere Rouladen schneiden.

Die Fleischscheiben gleichmäßig mit Pesto bestreichen und mit getrockneten Tomaten, Parmesan, Pinienkernen und Rucola belegen.

Anschließend die Scheiben eng aufwickeln und mit einem Zahnstocher oder Spieß fixieren. Zum Schluss die Rouladen mit Porterhouse-Gewürz würzen

Zutaten:

Kalbfleisch 63,1 %, Getrocknete Tomaten (61% marinierte, getrocknete Tomaten (91% Tomaten, Speisesalz, Branntweinessig, Rapsöl, Gewürze), Rapsöl.), Parmesankäse (MILCH, Speisesalz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (enthält HÜHNEREI).), Pinienkerne (Pinienkerne), Rucola (Rucola), pflanzliche Öle (Rapsöl, Olivenöl), Basilikum, KÄSEPULVER (KÄSE, Speisesalz), Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), modifizierte Stärke, Speisesalz, Rindfleischfond (Rindfleischextrakt, Zucker, Speisesalz, Gemüsesaftkonzentrat (Zwiebeln, Karotten), Champignonsaftkonzentrat, Tomatenkonzentrat), Kräuter, Knoblauch, Wasser, natürliches Aroma, Sonnenblumenkerne, Tomatenmark, Kartoffelpulver, Würze, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Karamell, Zucker, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat)

Zubereitung:

Die Rouladen in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten für ca. 6 Minuten scharf anbraten.

Im Airfryer bei +180 Grad für ca. 8 Minuten garen.

Anschließend mit der Demi-Glace servieren.

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.

Geschmack & Technologie

Nährwerte:
Brennwert 149 Kcal
Brennwert 621 KJ
Eiweiß 14.1 g
Kohlenhydrate 2.1 g
Zucker 0.9 g
Fett 9.1 g
gesättigte Fettsäuren 2.5 g
Salz 1 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126