Kalbsrollbraten von der Moesta-Rotisserie

Zutaten:

- 3 kg Kalbsrollbraten
- 2 Karotten
- 3 Kräuterseitlinge
- Rucola
- Salz und
- Thymian
- 1 kg Knödelbrot
- 3/4 L Milch
- 6 Eier
- 1 kleines Glas Sahnemeerrettich
- Schalotten
- 1 Pack vorgegarte rote Beete

Zubereitung:

- Bevor es so richtig losgehen kann, müssen wir zuerst einmal die Zutaten für die Füllung vorbereiten. Dafür schneidet man die Kräuterseitlinge, die Salsicia und die Karotten der Länge nach in ganz feine Streifen. Außerdem muss man etwa 3 EL Pfefferkörner und 2 EL Thymian im fein zerstoßen.
- Aber jetzt gehts los. Das Fleisch kommt ins Spiel. Wir verwenden hier ein Stück aus der Schulter eines Kalbes. Dieses haben wir so aufgeschnitten, dass man es später schön zusammenrollen kann. Solltet ihr euch das so nicht zutrauen, dann lasst das doch gleich beim Metzger zu einem Rollbraten schneiden.
- Zuerst bestreiche ich jetzt die Innenseite des Bratens großzügig mit der Feigen-rote-Pfeffer-Senf-Sauce, bestreue dann alles gleichmäßig mit der Pfeffer-Thymian Mischung und Salz und schon kann gefüllt werden. Nun lege ich die Karottenstreifen auf das Fleisch, verteile eine dünne Schicht Rucola darüber, nun die Pilzstreifen und die Salsicia. Zuletzt bestreue ich

alles erneut großzügig mit Parmesan.

- Jetzt wird es etwas anspruchsvoller. Der Braten muss ziemlich eng zusammengerollt werden. Dafür hole ich mir bei der Bratengröße Unterstützung von meinem Freund Jörg. Ist der Braten gerollt, binde ich alles mit fest zusammen, damit sich die Rolle nicht wieder öffnet und nichts der Füllung herausfällt. Solltet ihr nicht wissen, wie man einen Rollbraten bindet, schaut ihr euch am besten das Video (https://youtu.be/-GW8S4D-LB0) an, darin erkläre ich euch ab Minute 4:50 meine Methode.
- Ich mache diesen Rollbraten dieses Mal auf der . Dafür stecke ich den Drehspieß mittig durch den Braten und befestige diesen mit den zwei Fleischklammern auf dem Spieß. Nun heize ich den Grill vor. Dafür glühe ich einen ganzen Briketts vor, gebe diese links und rechts in den und schaffe mir somit einen indirekten Bereich in der Mitte des Grills, über dem ich später den Rollbraten drehen lasse. Die Temperatur im Grill regle ich bei 180°C ein. So bleibt der Braten nun für etwa 2,5 Stunden oder bis zu einer von 60°C auf dem Grill.
- In dieser Zeit bereiten wir die Rote-Beete-Parmesan-Semmelknödel vor. Dafür hackt man 2 Schalotten fein und gibt diese mit dem Knödelbrot und etwa 130 g Parmesan in eine Schüssel. Darüber gießt man nun die lauwarme Milch, knetet alles gründlich durch und lässt es für etwa 15 Minuten ziehen.
- Diese 15 Minuten nehmen wir dazu her, die rote Beete in etwa 5 mm große Würfelchen zu schneiden. Ist das Knödelbrot dann wieder etwas gequollen, kommt die Rote Beete, die Eier und etwa 2 – 3 EL Meerrettich dazu. Das alles wird nochmals gründlich vermischt und dann werden daraus die Semmelknödel gedreht.
- Diese Knödel kochen wir dann für etwa 15 Minuten in Salzwasser und fertig ist die Beilage.
- Nach wie gesagt etwa 2,5 Stunden oder bei einer Kerntemperatur von 60°C ist dann auch der Braten fertig. Die Knödel können entweder gleich heiß dazu serviert werden oder, sofern ihr noch Platz auf dem Grill habt, in Scheiben geschnitten leicht angegrillt werden. Egal für was ihr euch entscheidet, diese Knödel sind super lecker.

Viel Spaß beim nachgrillen,

Andy

[amd-yrecipe-recipe:22]