

Gegrillte Kalbsröllchen, Pesto-Nudelsalat

Für 2 Portionen

2 Kalbsrückenscheiben à 120 g	2 Sch. Parmaschinken	60 g Taleggiokäse
2 Msp. Paprikapulver	2 El Olivenöl	1 Bund Basilikum
25 g Pinienkerne	1 Knoblauchzehe	40 g gerieb. Parmesan
70 ml Olivenöl	120 g Nudeln	80 g getrock. Öl-Tomaten
1 Tomate	Salz, Pfeffer	

Für die Kalbsröllchen die Kalbsrückenscheiben, vom Metzger zu flachen Schnitzeln klopfen lassen. Die Kalbsrückenschnitzel mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen und mit jeweils einer Scheibe Parmaschinken belegen.

Den Taleggiokäse in zwei Balken schneiden und jeweils einen Balken am Ende auf den Parmaschinken legen, sodass man nun die Kalbsrückenschnitzel zu schönen Röllchen aufrollen kann. Mit Zahnstochern die Röllchen befestigen und mit 2 EL Olivenöl bepinseln. Auf einem Gartengrill oder in einer Grillpfanne die Kalbsröllchen von allen Seiten bei mittlerer Hitze für 10 Minuten grillen.

Für den Pesto-Nudelsalat zunächst ein Pesto zubereiten. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Die Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Basilikumblätter zusammen mit den Pinienkernen, dem Parmesan, Knoblauchwürfel und 70 ml Olivenöl in einem Mixer zu einem feinen Pesto pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln in Salzwasser garen. Die getrockneten Tomatenfilets in Würfel schneiden. Die Tomate blanchieren, entkernen und fein würfeln. Beide Sorten Tomatenwürfel zusammen mit dem Pesto zu den Nudeln geben und unterrühren.

Den Pesto-Nudelsalat in Teller anrichten und die gegrillten Kalbsröllchen aufgeschnitten darauf anrichten.

Christoph Rüffer am 30. März 2026