



# Kalbsrückenröllchen

mit Tagliolini, Taleggio und Avocado

## Für die Röllchen

125g frische Tagliolini  
3 EL Olivenöl  
8 Schnitzel vom Kalbsrücken (à 70 g)  
180g Taleggio  
Muskatnuss

## Für die Guacamole

2 reife Avocados  
Saft von 1 Limette  
1 kleine, rote Chilischote  
60g Joghurt  
1 Knoblauchzehe  
2-3 Stängel Koriandergrün  
Cayennepfeffer  
Pfeffer aus der Mühle  
Sesamol

## Außerdem

Salz  
Ol  
16 Zahnstocher

- 1 Die Zahnstocher 30 Min. in kaltes Wasser einlegen. Reichlich Wasser mit Salz zum Kochen bringen und die Pasta darin unter mehrmaligen Umrühren in 2-3 Min. al dente kochen. Durch ein Sieb abgießen, auf ein Blech geben und das Olivenöl darüber geben. Durchmischen, mit Salz und Muskat würzen und auskühlen lassen.
- 2 Die Kalbsrückenschnitzel in eine Form von ca. 8x12cm plattieren. Den Taleggio in 8 Streifen schneiden. Nun die plattierten Kalbsschnitzel nebeneinander legen. Jeweils am Anfang Tagliotini verteilen und ein Stück Käse dazu legen. Die Nudeln und der Käse sollten bis zum Rande des Fleisches gehen. Nun jedes einzelne Kalbsschnitzel einrollen und mit den Zahnstochern vorsichtig verschließen.
- 3 Die Avocados halbieren und Kerne entfernen. Das Avocadofleisch herauslöfeln, klein würfeln, in eine Schüssel geben, sofort mit dem Limettensaft beträufeln und gut durchrühren. Die Chilischote waschen, entkernen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und abzupfen. Die Blätter in Streifen schneiden. Alles mit dem Joghurt unter die Avocadowürfel rühren. Die Guacamole mit Cayennepfeffer, Pfeffer, Salz und Sesamol abschmecken.
- 4 Den Grill anheizen. Den Rost einölen. Die Kalbsröllchen auf dem heißen Grill bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. grillen, bis sie schön gebräunt sind. Dabei öfter wenden. Anschließend die Röllchen mit der Guacamole garniert servieren.

