

Rolle vom Ziegenrücken mit Pflaumen, Pfefferlingen und Bohnen

Zutaten für 4 Personen

600g Ziegenrücken,
ausgelöst mit Bauchlappen
3Stck Milchbrötchen
2Stck Eier
30g Butter
4Stck Trockenpflaumen
50g Entenstopfleberparfait
1 Stck Apfel, fein gewürfelt
Salz, Pfeffer, Thymianöl
Apfelöl, Muskatnuss
4 Stck Pflaumen
Zucker, 8 Jahre alter Balsamico
Pfeffer, Salz
150g gelbe Bohnen
150g grüne, breite Bohnen
Butter, Bohnenkraut
200g Pfefferlinge
¼l Kalbsjus

Zubereitung:

Den ausgelösten Ziegenrücken auf ein Brett legen, und die Bauchlappen mit einem Plattireisen oder einer Kasserolle etwas klopfen. Mit Pfeffer und Thymianöl bestreichen.

Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und nacheinander die Eigelb zugeben. Die Brötchen in Würfel schneiden und in etwas Butter in einer Pfanne goldbraun rösten. Mit den restlichen Zutaten vermengen. Diese Masse zwischen den beiden Rückensträngen verteilen und dann die Bauchlappen überschlagen, so, das eine Rolle entsteht.

Mit Bindfaden fixieren. Bei 90°C im Ofen für etwa 45 Minuten garen. Herausnehmen und in einer Pfanne ringsum anbraten. Danach im Ofen bei 60°C warm halten.

Die Pflaumen vierteln. In einer beschichteten Pfanne den Zucker karamellisieren lassen. Die Pflaumen zugeben und mit Balsamico ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und eine Minute kochen lassen. Die Bohnen nacheinander in Salzwasser kochen. Danach mit etwas Butter, Salz, Pfeffer, fein geschnittenem Bohnenkraut und etwas Bohnenwasser glasieren.

Die Pfefferlinge ganz kurz in etwas Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten das Fleisch schneiden und mit der Kalbsjus überziehen.