

## Rôti de Veau „Orloff“

### Material für 10 Personen

+/- 2,3 kg Kalbsbraten (Nuss)  
gekochter Schinken in Scheiben  
Emmentaler Käse in Scheiben und gerieben

### Zutaten

Sauce Soubise  
Duxelles

### Für die Sauce Soubise

1,2 L Milch  
100 g Mehl  
100 g Butter  
250 g Zwiebeln

### Für die Duxelles

1000 g Champignons  
etwas Weisswein  
Butter oder Öl

### ARBEITSGÄNGE :

Den Kalbsbraten am Vortag braten (Kerntemperatur 64°C) und auskühlen lassen

Die Zwiebeln für die Soubise fein hacken und in etwas Butter dünsten

Aus dem Mehl und der Butter eine Mehlschwitze herstellen

Die Milch zugeben und aufkochen lassen bis die Sauce gebunden ist

Bei schwacher Hitze 15 min. köcheln lassen

Die gedünsteten Zwiebeln zugeben und die Sauce würzen

Für die Duxelles, die Champignons waschen, fein hacken und in etwas Butter oder Öl andünsten, etwas Weisswein dazugeben und die Feuchtigkeit ganz verdunsten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den erkalteten Kalbsbraten in Scheiben schneiden und auf einer sauberen Arbeitsfläche auslegen

Jede Scheibe mit etwas Soubise bestreichen und gekochten Schinken draufgeben

Auf den gekochten Schinken etwas Duxelles geben und mit Käse in Scheiben abschliessen

Die Scheiben alle hintereinander in eine Gratinierform geben

Das Ganze mit Soubise abdecken und mit geriebenem Käse bestreuen

Zum Gratinieren bei 170°C für +/- 1 Stunde in den Ofen geben