

Rinder-Roulade mit Gemüse und Schinken

Für 4 Personen

Rouladen:

4 Scheiben Rouladen, a 160 g	150 g Kalbsbrät	1 TL Senf, scharf
2 EL Sahne	2 Karotten	170 g Knollensellerie
1 Gewürzgurke	1 Scheibe Schinken, gekocht	1 EL Öl
1 Zwiebel	1 TL Puderzucker	1 – 2 EL Tomatenmark
150 ml Rotwein	0,5 l Geflügelfond	5 Wacholderbeeren
5 Pimentkörner	1 – 2 Lorbeerblätter	1 Schote Chili, rot
0,5 Zehe Knoblauch	2 Scheiben Ingwer	1 – 2 EL Speisestärke
Pfeffer	Chilipulver	Salz

Püree:

2 EL Senfkörner, gelb	1 kg Kartoffeln, mehlig	0,5 TL Kümmelsamen
250 ml Milch	1 EL Butter	2 EL Butter, braun
Muskatnuss	Salz	

Rouladen: Das Fleisch auf der Arbeitsfläche auslegen. Das Kalbsbrät mit Senf und Sahne verrühren und mit einer Prise Chilipulver würzen. Das Brät auf die Rouladen streichen. Die Karotten und den Sellerie putzen und schälen. Eine Karotte und 50 Gramm Sellerie mit der Gurke und dem Schinken in Stifte schneiden und quer auf den Fleischscheiben verteilen. Die Längsseiten der Rouladen etwas einschlagen und das Fleisch von der schmalen Seite her aufrollen. Mit Rouladennadeln oder kleinen Holzspießen feststecken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundum anbraten. Die Zwiebel schälen und mit der restlichen Karotte und dem übrigen Sellerie in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Den Puderzucker in einen Topfstäuben und hell karamellisieren. Das Gemüse hinzufügen und ohne Fett darin anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Mit dem Wein ablöschen und vier bis fünf Minuten sämig einköcheln lassen, dann zwei Drittel Fond angießen. Den Bratensatz der Rouladen mit dem restlichen Fond ablöschen und dazugießen. Die Rouladen in den Topf geben und zugedeckt zwei bis zweieinhalb Stunden schmoren. Nach 40 Minuten Garzeit die Wacholderbeeren und Pimentkörner sowie die Lorbeerblätter, zerkleinerte Chili-Schote, den geschälten Knoblauch und den Ingwer hinzufügen. Die Rouladen herausnehmen. Die Soße durch ein Sieb streichen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren. Unter die Soße rühren und einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rouladen in der Soße nochmals erhitzen.

Püree: Die Senfkörner in Salzwasser in 20 Minuten weich kochen, in ein Sieb abgießen und unter kaltem Wasser abspülen. Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Kartoffeln abgießen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren. Die Butter und die braune Butter untermischen. Die Senfkörner hineinrühren und das Püree mit Salz und Muskatnuss würzen.

Anrichten: Die Rouladennadeln entfernen, das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße und dem Püree auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp: Wenn Sie kein Kalbsbrät bekommen, können Sie die Rouladen stattdessen auch dünn mit scharfem Senf bestreichen.

Alfons Schuhbeck am 10. Juni 2011