

Rinder-Roulade, Burgunder-Soße, Rosenkohl, Semmelknödel

Für zwei Personen

Für die Roulade:

| | | |
|-----------------------------|----------------|-------------------------------|
| 4 Scheiben Roastbeef | 1 Schweinenetz | 4 Scheiben luftgetr. Schinken |
| 4 hauchdünne Scheiben Lardo | 1 Zwiebel | 1 Karotte |
| 2 Cornichons | 1 TL Dijonsenf | Butterschmalz |
| Maldon Sea Salt | Pfeffer | |

Für die Sauce:

| | | |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------|
| 150 g Rindfleischabschnitte | 200 ml Spätburgunder | 200 g KnollenSellerie |
| $\frac{1}{4}$ Stange Lauch | 1 Karotte | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 2 EL Puderzucker | $\frac{1}{2}$ TL Zucker |
| 50 ml Portwein | 2 EL Balsamico | 250 ml Rinderfond |
| 2 EL Tomatenmark | 1 TL Stärke | 1 Zweig Thymian |
| 1 Lorbeerblatt | 2 EL Butter | Butterschmalz |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Semmelknödel:

| | | |
|------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| 200 g Knödelbrot | 3 Scheiben luftgetr. Schinken | 1 Zwiebel |
| 1 Ei | 75 ml Vollmilch | $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie |
| 1 Muskatnuss | Butterschmalz | Salz, Pfeffer |

Für den Rosenkohl:

| | | |
|--------------------------------------|-------------------------|------------------------------|
| 100 g Rosenkohl | $\frac{1}{2}$ Zwiebel | 1 Scheibe luftgetr. Schinken |
| $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie | $\frac{1}{2}$ TL Natron | 1 EL Butter |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Roulade:

Die Roulade mit Dijonsenf dünn bestreichen, salzen und pfeffern. Zwiebeln mit in feine Würfel geschnittenem Schinken in Butterschmalz andünsten, auf die Roulade geben. Lardo darauflegen, Karotten in Julienne über den V-Hobel schneiden und Cornichons vierteln und darauf legen. Rouladen einrollen. Dann in Schweinenetz einrollen und einzeln vakuumieren. Im Sous-Vide Bad bei 54 Grad 20 Minuten garen.

Die Rouladen in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten.

Für die Sauce:

Die Zwiebel mit Schale grob vierteln. Karotten, Sellerie, Lauch und Knoblauch grob hacken. Die Rindfleischabschnitte mit dem Gemüse scharf anbraten, mit Puderzucker leicht karamellisieren und Tomatenmark dazugeben. Mit Balsamico ablöschen und reduzieren lassen. Portwein und Rotwein dazugeben, mit Rinderfond aufgießen und Lorbeer dazugeben.

Kräftig reduzieren lassen, abgießen und mit etwas in Wasser angerührter Stärke und Butter binden.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gebratenen Semmelknödel:

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Zwiebeln mit Schinken in Butterschmalz anschwitzen.

Milch mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer erwärmen, über das Knödelbrot geben. Eigelb dazugeben. Speck und Zwiebeln dazu. Eischnee steif schlagen und vorsichtig unterheben. In gefettete Anrichtringe geben und in der Pfanne in Butterschmalz goldgelb braten. Deckel benutzen, damit die Masse leicht soufflieren kann.

Für den Rosenkohl:

Vom Rosenkohl einige Blättchen mit Salz und Natron in einem großen Topf mit Salzwasser blanchieren und abschrecken.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Schinken würfeln. Butter schmelzen und Rosenkohlblättchen mit Zwiebel, Schinken und Petersilie kurz anschwanken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Thoma am 05. Oktober 2018