

Rinder-Rouladen mit Kartoffel-Püree und Möhren

Für zwei Personen

Für die Rouladen:

2 Sch. Rinderrücken, 1 cm dick	100 g Kalbshack	1 Toastbrot-scheibe
80 g gekoch. Hinterschinken	1 Zitrone, 1 Msp. Schale	80 g Essiggurken
50 g getrock. weiche Tomaten	100 ml Sahne	2 TL scharfer Senf
Oliveneröl	Chiliflocken	Salz

Für Sauce und Gemüse:

2 Scheiben Bacon	1 Zwiebel	1 Stange Lauch
3 mittelgroße Karotten	100 g Knollensellerie	150 ml kräftiger Rotwein
300 ml Gemüsefond	2 EL Tomatenmark	100 g Puderzucker
1 EL Speisestärke	1 Vanilleschote	1 Stück Zimtrinde
1 Lorbeerblatt	1 Sternanis	3 Pimentkörner
$\frac{1}{4}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	

Für die Rouladen:

2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	2 EL Butter
2 cm Ingwer	Chili	Salz

Für das Püree:

5 mehlig. Kartoffeln	200 ml Milch	200 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	

Für die Möhren:

3 Bundmöhren, mit Grün	2 EL Butter	200 ml Gemüsefond
Zucker	Salz	

Für die Rouladen:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Toastbrot quer auseinanderschneiden, sodass 2 dünne Scheiben entstehen, und diese in kleine Würfel schneiden. Brotwürfel auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Schinken in etwa $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden.

Essiggurken und getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Kalbshack mit Sahne und Senf in einen Mixer geben. Zitrone waschen und Schale abreiben. Masse mit Zitronenschale, Chili und Salz würzen.

Brotwürfel, Schinken, Essiggurken und getrocknete Tomaten unterrühren und kaltstellen.

Rindsscheiben zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie etwas dünner klopfen. Die Kalbsmasse darauf streichen, dabei die Ränder frei lassen und nach innen schlagen. Das Fleisch von der schmalen Seite her aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Rouladen bei milder Hitze rundum anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Für Sauce und Gemüse:

Zwiebel abziehen, Karotten, Lauch und Sellerie schälen und alles in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Puderzucker in einem Bräter bei milder Hitze hell karamellisieren, Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten.

Wein dazu gießen und sämig einkochen lassen. Piment, Koriander, Pfeffer, Vanille, Sternanis, Zimt und Lorbeerblatt dazugeben. Mit Fond auffüllen. Bacon hinzufügen und alles erhitzen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet.

Für die Rouladen:

Zitrone waschen. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Rouladen in die Sauce legen, mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich schmoren. Nach 15 Minuten 1 Knoblauchzehe, 2 Ingwerscheiben und Zitronenschale dazugeben und mitziehen lassen. Rouladen aus der Sauce nehmen, die Nadeln entfernen und die Rouladen warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Gemüse etwas ausdrücken und entfernen. Kalte Butter unter die Sauce rühren, mit Chili und Salz würzen und Rouladen darin warm halten.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weichkochen. Durch eine Presse drücken mit Milch, Muskatnussabrieb, Salz und Butter vermengen **Für die Möhren:** Möhren so putzen und schälen, dass noch ein kleines Stück vom Grün stehen bleibt. Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen. Möhren darin unter Wenden anschwitzen. Fond angießen. Bei geringer Hitze im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Neumann am 23. Juni 2020