

# Rinder-Roulade mit Rotwein-Soße und Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für die Rinderroulade:

2 Rinderfiletsteaks à 200 g	4 Scheiben Bacon	4 kleine Gewürzgurken
2 Schalotten	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Butterschmalz
1 TL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	100 g Butter
Muskatnuss	Salz	

### Für die Bohnen:

200 g Prinzessbohnen	2 Schalotten	1 EL Pankopaniermehl
1 Zitrone ( $\frac{1}{2}$ TL Abrieb)	1 TL Butterschmalz	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

### Für die Rotweinsauce:

1 Karotte	3 Schalotten	300 ml Spätburgunder
300 ml roter Portwein	200 ml Kalbsfond	gelöster Bratensatz (oben)
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 TL Butterschmalz
1 Prise Zucker	1 TL Speisestärke	Salz
Pfeffer		

### Für die Rinderroulade:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfiletsteaks mit dem sogenannten Schmetterlingsschnitt einschneiden, aufklappen, zwischen Klarsichtfolie legen und mit einem Plattiereisen vorsichtig dünn klopfen. Das plattierte Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Bacon in feine Streifen schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin zuerst den Bacon knusprig braten und anschließend die Schalotten hinzugeben und glasig anschwitzen. Gurken längs in dünne Scheiben schneiden.

Die plattierten Steaks auf der Rückseite mit dem Senf gleichmäßig einstreichen. Anschließend die Schalotten, den Bacon sowie die Gurken darauf verteilen (Gurken sollten im Kern der Roulade sein). Nun das Fleisch zu einer Roulade einwickeln und mit einer Rouladennadel fixieren (schönere Fleischseite sollte nach außen zeigen). Roulade in dem Butterschmalz rundherum scharf anbraten. Danach das Fleisch für ca. 15 Minuten in den Ofen geben. Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas heißem Wasser lösen und für die Sauce aufbewahren.

### Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln waschen, halbieren und ungeschält in reichlich Salzwasser ca.

20 Minuten weichkochen. Gekochte Kartoffeln halbieren und mit der Schnittseite nach unten zeigend in eine Kartoffelpresse legen und durchdrücken. Die gepressten Kartoffeln anschließend nochmal durch ein feines Haarsieb streichen.

Milch in einem Topf erwärmen und zum Püree hinzugeben. Anschließend die Butter unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken.

### Für die Bohnen:

Äußere Enden der Prinzessbohnen abschneiden. Bohnen in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Bohnen mit Küchenkrepp trocken tupfen. Schalotten abziehen und fein würfeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Bohnen darin ca. 10 Minuten braten (Bohnen dürfen leichte Röstaromen bekommen). Schalotten zu den Bohnen geben und glasig andünsten. Zum

Schluss das Pankopaniermehl sowie den Zitronenabrieb unterrühren (Hitze reduzieren). Bohnen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Rotweinsauce:**

Schalotten abziehen, Karotte schälen, von Enden befreien und beides würfeln.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und darin die Schalotten und Karottenwürfel anschwitzen. Rotwein, Portwein, Kalbsfond, den gelösten Bratensatz sowie Lorbeerblatt und Thymian hinzugeben. Die Flüssigkeit bei starker Hitze auf ca.  $\frac{1}{4}$  einkochen lassen.

Anschließend die Sauce durch ein feines Haarsieb streichen.

Sollte die Sauce noch nicht die gewünschte Konsistenz haben, dann kann diese mit etwas Speisestärke abgebunden werden. Dafür die Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Ruhe am 20. Juli 2020