

Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

In Rotwein geschmorte Rindsroulade, gestampfte Erdäpfel

2 Stunden/aufwendig



Zutaten für 6 Personen

12 dünne Scheiben Bauchspeck (geräuchert), 1 Karotte, 1 gelbe Rübe, 6 kleine Essiggurkerln, 1/4 Knolle Sellerie, 6 Rindschnitzel à 200 g (aus Schale, Nuss oder weißem Scherzel); 60 g Butter, 400 g Rindsknochen; 2 Karotten, 1/4 Knolle Sellerie, 2 gelbe Rüben, 2 Zwiebeln; 50 g Paradeisermark, 3/4 l Rotwein (Zweigelt oder Blauburgunder), 1/4 l Portwein, 1 1/2 l Rindsuppe; Salz, Pfeffer, Senf; 1 TL Koriander, 3 Lorbeerblätter, 1 TL schwarze Pfefferkörner; kalte Butter zum Montieren, frischer Kerbel, kleine Kapernbeeren mit Stiel, eventuell Stärke zum Binden.

Für die Stampferdäpfel: 500 g mehliges Erdäpfel, Salz, Muskatnuss, 125 g Crème fraîche, 1 Bund Schnittlauch.

Zubereitung

Karotte, gelbe Rübe und Sellerie schälen, mit den Gurkerln in 60 x 5 mm-Stifte schneiden. 2 Blätter Speck nebeneinander legen und je Sorte 2 Stifte auf den Speck legen. Zu einem straffen Bündel drehen und für die Rouladen beiseite stellen.

Die Rindschnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Das vorbereitete Wurzelgemüse auflegen und die Schnitzel einrollen. Mit Holzspießen befestigen oder mit Küchengarn binden.

Die Rindsknochen in einem Schmortopf mit 1 EL Butter bei mittlerer Temperatur braun rösten. Karotten, Sellerie und gelbe Rüben waschen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden und in der Schmortpfanne braten. Die Zwiebeln schälen, grob schneiden und mit dem Wurzelgemüse rösten. Die Rindsrouladen in die Schmortpfanne geben und von allen Seiten anbraten. Paradeisermark zugeben, kurz mitrösten, mit etwas Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Diesen Vorgang abwechselnd mit Portwein und Rotwein wiederholen. Mit der Rindsuppe auffüllen, Koriander, Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzufügen. Den Topf mit Backpapier bedecken (so kann Flüssigkeit verdampfen). 1 bis 1 1/2 Stunden im Rohr bei 160 °C Ober-/Unterhitze schmoren. Wenn nötig noch etwas Suppe nachgießen

Die geschmorten Rindrouladen herausnehmen, Sauce abseihen und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Zum Schluss mit kalter Butter montieren, evtl. auch mit angerührter Speisestärke binden.

Die Erdäpfel schälen, in Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser in ca. 30 Minuten weichkochen. Durch ein Sieb abgießen, noch heiß mit einem Erdäpfelstampfer oder einer Gabel zerdrücken/stampfen. Den Schnittlauch fein schneiden. Crème fraîche, Schnittlauch, Salz und geriebene Muskatnuss in die heiße Erdäpfelmasse rühren. Die Rindsroulade mit der Sauce und den Stampferdäpfeln auf Tellern anrichten, mit Kerbel und Kapern garnieren.

und eine starke Alufolienschleife um den Stollen legen, damit eine Ausdehnung in die Breite verhindert wird. Die Backtemperatur bleibt gleich, nur die Backdauer ist etwas kürzer.