

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Gefüllte Yak-Roulade mit Bergkäsepüree

1 Stunde / 30 Minuten / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Yak-Schale à 250 g, scharfer Senf, 12 Scheiben Bauchspeck, 4 Karottenstifte (ca. 8 cm lang), 4 Selleriestifte (ca. 8 cm lang), 4 große Essiggurken-Stifte (ca. 8 cm lang), 4 gelbe Rübenstifte (ca. 8 cm lang), Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 50 g Sellerie (gewürfelt), 50 g Petersilienwurzel (gewürfelt), 1 Zwiebel (grob gewürfelt), 4 Champignons (geviertelt), 2 Lorbeerblätter, 1 TL Majoran, 2 EL Preiselbeermarmelade, 200 ml Rotwein, 1 ½ Liter Rindsuppe (oder Kalbsfond), 1 TL Erdäpfelstärke, Salz, weißer Pfeffer.

Für das Bergkäsepüree: 800 g gekochte Erdäpfel (mehlige Sorte), 150 ml Milch, 150 g Butter, 150 g Bergkäse (fein gerieben), Salz, Muskatnuss.

Zum Servieren: Crème fraîche, frisch geschnittener Schnittlauch, Rosmarinzweige, etwas Preiselbeermarmelade, evtl. etwas gebratener Speck.

Zubereitung

Die Fleischscheiben mit einem Plattiereisen oder dem Boden einer schweren Pfanne dünn klopfen und mit Senf bestreichen. Fleisch mit Speck, Karotten, Rüben, Sellerie und Essiggurken belegen. Fleischscheiben seitlich einklappen, einrollen und die Rouladen mit jeweils 2 Zahnstochern fixieren. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und in einem Topf in heißem Olivenöl rundherum anbraten. Rouladen aus dem Topf nehmen, Petersilienwurzel, Zwiebel und Champignons zugeben und einige Minuten anschwitzen. Tomatenmark begeben und dieses kurz mitrösten. Mit der Hälfte des Weines ablöschen und wieder einkochen lassen. Den restlichen Wein, Lorbeerblätter und Majoran zugeben und reduzieren. Den Wein komplett verkochen lassen, die Rouladen wieder hineingeben, mit der Rindsuppe auffüllen und die Preiselbeermarmelade einrühren. Deckel auf den Topf geben und im Rohr bei 140°C etwa 2 Stunden garen; das Fleisch sollte schön weich sein.

Die weich gegarten Rouladen herausnehmen und die restliche Sauce durch ein Sieb gießen. Gemüse beiseite stellen. Die Sauce um etwa ein Drittel einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig mit etwas Erdäpfelstärke ein wenig binden. Rouladen abschließend noch einmal kurz in die Sauce einlegen.

Für das Bergkäsepüree in einem Topf Butter aufschäumen und braun werden lassen, Milch dazugeben. Dann die noch heißen Erdäpfel zerdrücken und dazugeben und alles zu einem feinen Püree verrühren. Abschließend gegebenenfalls durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Muskatnuss würzen, zum Schluss den Bergkäse unterziehen.

Die Rouladen mit etwas Saft übergießen und mit dem Püree anrichten. Mit etwas Crème fraîche, Schnittlauch, Rosmarin, sowie Preiselbeeren und dem gebratenen Speck servieren.