

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gefüllte Rindsroulade mit Bergkäsepüree

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Rouladen

- 4 Scheiben Rindsschale á 250 g
- 4 EL scharfer Senf
- 12 Scheiben Bauchspeck
- 4 Karottenstifte (1 cm x 8 cm)
- 4 Knollensellerie stifte (1 cm x 8 cm)
- 2 große Essiggurken
- 4 Gelbe Rübenstifte (1 cm x 8 cm)
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- weißer Pfeffer

Für die Sauce

- 50 g Sellerieknolle
- 50 g Petersilienwurzel
- 1 Zwiebel
- 4 Champignons
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 EL Tomatenmark

- 200 ml Rotwein
- 1,5 l Rindsuppe
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- evtl. 1 TL Kartoffelstärke
- weißer Pfeffer
- Salz

Für das Bergkäsepüree

- 800 g gekochte mehligke Erdäpfel
- 150 ml Milch
- 150 g Butter
- 150 g geriebener Bergkäse
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- Creme fraîche
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Rouladen zuerst das Fleisch mit einem Plattierisen dünn klopfen und anschließend mit Senf bestreichen und mit den Bauchspeck-Scheiben belegen. Die Essiggurken in Stifte schneiden. Nun die Essiggurkenstifte, die Karottenstifte, die Gelbe Rübenstifte und die Selleriestifte auf den Speck legen, die Rindsrouladen straff einrollen und mit je 2 oder mehr Zahnstochern fixieren. Die Rouladen nur außen mit Salz und weißem Pfeffer würzen und dann in einem Bräter in etwas Olivenöl rundherum anbraten.

2. Die Rindsrouladen, sobald sie etwas Farbe genommen haben, aus dem Bräter heben und vorerst beiseitestellen. Dann das in grobe Würfel geschnittene Gemüse (Sellerie, Zwiebel, Petersilienwurzel, Champignons) zugeben und einige Minuten im Bratrückstand anschwitzen. Das Tomatenmark begeben und kurz mitrösten.

3. Nun mit der Hälfte des Rotweines ablöschen und diesen einkochen lassen. Dann den restlichen Wein zugeben und diesen wieder komplett verkochen lassen. Danach die Rouladen wieder hineingeben, den Topf mit der Rindsuppe auffüllen und die Preiselbeermarmelade einrühren. Die Lorbeerblätter und den Majoran begeben und die Rouladen in der Sauce im Rohr bei 140° C etwa 1 Stunde garen (das Fleisch sollte schön weich sein).

4. In der Zwischenzeit für das Bergkäsepüree die frisch gekochten Erdäpfel schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Die Milch erhitzen, über die Erdäpfel gießen und die Butter und den geriebenen Bergkäse dazugeben. Nun alles zu einem feinen Püree verrühren und mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.

5. Wenn das Fleisch gar ist, den Bräter aus dem Rohr nehmen und die Rouladen mit einem Siebschöpfer aus der Sauce heben. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und auf dem Herd um ein Drittel einkochen lassen. Dann nochmal mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas in Wasser angerührter Kartoffelstärke binden.

6. Zum Schluss das Bergkäsepüree mittig auf einem flachen Teller anrichten. Die Zahnstocher aus den Rindrouladen entfernen und die halbierten Rouladen auf das Püree legen. Die eingekochte Sauce angießen und das Gericht mit einem Klecks Creme fraîche und feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.