

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Klassische Rindsroulade mit Kartoffelpüree und glaciertem Baby-Wurzelgemüse

Koch: Bernd Konrath

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Rindsroulade

- 4 Rindsschnitzel (aus der Schale) à 200 g
- Rapsöl zum Anbraten
- 4 EL Estragon-Senf (oder Dijon-Senf)
- 8 Scheiben durchwachsener Speck
- 6-8 Essiggurken (je nach Größe)
- 1 Knollensellerie
- 2 Karotten
- 2 Gelbe Rüben
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 400 ml Rotwein
- 600 ml Rindsuppe
- Salz
- Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt

- 6 Wachholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 50 g Butter zum Montieren
- 8 Metallspießchen (oder Zahnstocher)

Für das Baby-Wurzelgemüse

- 12 Baby-Karotten (violett, gelb & orange)
- 2 EL Butter zum Glacieren
- Salz

Für das Kartoffelpüree

- 500 g mehligere Kartoffeln
- 50 ml Milch
- 50 ml Obers
- 200 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- Karottengrün

Zubereitung

1. Für die Rindsrouladen zuerst das Fleisch mit einem Plattireisen dünn klopfen (ca. 1 cm) und danach mit etwas Salz würzen, mit dem Senf bestreichen und mit je 2 Scheiben Speck belegen.
2. Die Karotten, die Gelben Rüben und den Knollensellerie schälen und die Hälfte davon in 0,5 cm dicke Stifte schneiden – den Rest für die Sauce aufbewahren. Die Essiggurken ebenfalls in dünne Stifte schneiden und danach 2 Stifte von jeder Sorte mittig auf die mit Speck belegten Schnitzel legen. Die Ränder der Schnitzel zur Mitte einschlagen und zu einer straffen Roulade rollen. Diese dann mit je 2 Metallspießchen (oder Zahnstocher) fixieren.
3. Die Rindsrouladen in einem Topf in etwas Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten und wieder herausnehmen. Die Schalotten, die Knoblauchzehen und das restliche Wurzelgemüse in kleine Würfel schneiden und im Bratrückstand anbraten, bis alles eine schöne Röstfarbe hat.
4. Dann das Tomatenmark beigegeben, kurz mitrösten, mit dem Rotwein ablöschen und diesen gut verkochen lassen. Mit der Rindsuppe aufgießen, die Wachholderbeeren, das Lorbeerblatt und die Pfefferkörner in die Flüssigkeit

geben und die Rindsrouladen wieder hineinlegen. Die Rouladen abgedeckt im Rohr bei 160-170° C Umluft etwa 1,5 Stunden weichdünsten lassen.

-
- 5. Für das Baby-Wurzelgemüse die Baby-Karotten waschen, schälen, und in einem Topf in gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Anschließend herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und danach in einer Pfanne in der Butter glacieren und mit Salz würzen.
-
- 6. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, grob schneiden und in einem Topf in gut gesalzenem Wasser weichkochen. In der Zwischenzeit die Milch und das Obers in einem Topf erhitzen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Wenn die Kartoffeln weich sind, das Wasser abgießen, die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in einen Topf drücken und mit dem Milch-Obers-Gemisch gut verrühren. Dann die kalte Butter einrühren und nochmal abschmecken.
-
- 7. Nun die Rindsrouladen aus dem Rohr nehmen, das Fleisch herausheben und die Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren. Die Sauce nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der kalten Butter montieren.
-
- 8. Zum Schluss etwas Kartoffelpüree mittig auf einem flachen Teller anrichten, jede Rindsroulade in 3 Stücke schneiden und diese auf das Püree legen. Dann das glacierte Baby-Wurzelgemüse rundherum anrichten, etwas Sauce angießen und das Gericht mit Karottengrün garnieren.
- vollenden.