

## **Fledermaus aus der Pfanne mit Bier Kümmel Sauce**

### **Erdäpfel-Bärlauchroulade**

**Rezept für 4 Personen:** Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

#### **Zutaten Fledermaus:**

Dieses Stück ähnelt von der Form her einer Fledermaus, daher der etwas eigentümliche Name. Die Fledermaus vom Schwein liegt am Beckenknochen (Kreuzbein) des Schweins und ist ein sehr zartes, saftiges Fleischstück die Konsistenz ist ähnlich wie Hühnerfleisch. Es eignet sich dadurch perfekt zum Grillen oder Kurzbraten in der Pfanne. Ein absoluter Geheimtipp der Grillszene.

**Fleisch:** 4 - 6 Stück Fledermaus vom Fleischer (vorbestellen), 4 EL Schmalz oder Butterschmalz zum anbraten, Salz & Pfeffer aus der Mühle, 6 cl Bier, 1 EL Mehl, glatt, 1/8 Liter Suppe (Fond oder Wasser), 1 EL Kümmel, 2 EI kalte Butter zum Montieren

**Erdäpfelroulade:** 250 g Erdäpfel in der Schale, gekocht, geschält, 2 EL Weizengries, 50 g Kartoffelstärke, 2 Eidotter, 1 EL Zimmerwarme Butter, Salz, Muskat.

**Fülle: als Einlage,** 200 g Bärlauch, 100 g Gemüsesreifen (Karotten & gelbe Rüben). in 5 x 5 mm 5 cm Kantenlänge geschnitten, in Salzwasser blanchiert

#### **Zubereitung:**

- 1. Roulade** Die in Schale, gekochten, geschälten Erdäpfel heiss pressen mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. Auf bemehlter Frischhaltefolie als Unterlage den Kartoffelteig Rechteckig 1 cm dick ausrollen. Mit dem blanchierten ausgedrückten Bärlauch und den Gemüsestreifen gleichmäßig auf den Teig aufteilen, straff mit der Frischhaltefolie einrollen. Diese Rolle nochmals in ein Tuch oder Alufolie einrollen. Enden abbinden, in reichlich Salzwasser oder Dampf 40 Minuten garen. Kurz vor dem Anrichten die Roulade aus dem Tuch ausrollen, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf Teller anrichten.
- 2. Fledermaus** in der Pfanne braten. Die Fleischteile flach auflegen etwas plattieren (klopfen), salzen mit etwas Knoblauch einreiben, mit fein gehacktem Kümmel bestreuen. Einseitig in Mehl tauchen gut abschütteln. Fett in der Pfanne erhitzen, Fleischstücke mit der bemehlten Seite nach unten einlegen, braun braten, wenden, Hitze reduzieren, Fleischstücke aus der Pfanne zum Rasten beiseite stellen. Bratenreste in der Pfanne mit Bier ablöschen, mit etwas Suppe oder Fond aufgießen, durchkochen. Kalte Butterstücke mit schwingenden Bewegungen einrühren (montieren). Fleischstücke in die Sauce einlegen, mehrmals wenden, nicht kochen! Lauwarm ruhen lassen. Anrichten mit Beilagen und Sauce.

**Mein TIP:** Die Aromatischen Fledermaus-Fleischteile eignen sich auch zum Backen wie ein Schnitzel. Oder einige Stunden mit Kümmel, Knoblauch und Öl mariniert zum grillen.