DEUTSCHE KÜCHE

RINDERROULADE MIT KARTOFFELPÜREE

Zutaten:
für 4 Personen
Zutaten für das Kartoffelpüree:

- 1 kg Kartoffeln
- 150 ml Sahne
- 1/2 Muskatnuss, gerieben
- 40 g Butter
- Salz

Zutaten Rinderrouladen:

- 4 Rinderrouladen aus der Oberschale
- 4 Scheiben Speck
- 1 Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 12 Cornichons
- 4 Tl Dijonsenf
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 2 El Tomatenmark
- 2 Karotten für die Füllung + 2 für die Sauce
- 1/2 Stange Lauch
- 1 kleines Stück Sellerie für die Füllung
- 1 Stangensellerie für die Sauce
- 4 Frühlingszwiebeln
- etwas Portwein / Sherry zum ablöschen
- 400 ml Rotwein
- 500 ml Rinderfond
- Schweineschmalz zum anbraten
- 1 kleine geschälte Kartoffel
- Salz & Pfeffer

RINDERROULADE MIT KARTOFFELPÜREE

Zubereitung:

Zuerst die Rinderrouladen vorbereiten. Dafür das Fleisch nehmen, kurz abwaschen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Auf die Arbeitsfläche legen und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, je ein Teelöffel Dijonsenf aufstreichen.

Die Karotten und den Sellerie in dünne Streifen schneiden, die Frühlingszwiebeln ebenfalls in dünne Streifen schneiden und zusammen mit etwas Speck in einer Pfanne anrösten. In der Zwischenzeit die Cronichons in hauchdünne, längliche Scheiben schneiden und auf den Rouladen verteilen. Nun die geröstete Gemüsemasse darauf verteilen und die Rouladen wickeln.

Die Rouladen in einem Bratentopf rundherum anbraten, herausnehmen und das gewürfelte Gemüse (Stangensellerie, Karotten, Lauch, Zwiebel) weiter darin anbraten. Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Pfefferkörner, 1 Tl Salz, Rosmarin, Thymian und Knoblauch hinzugeben und mit rösten. Das Tomatenmark dazu geben und alles weiter rösten lassen. Wenn es anfängt dunkelbraun zu werden gut rühren und dann mit dem Portwein oder Sherry ablöschen. Die Röststoffe vom Topfboden lösen und mit Rotwein auffüllen. Den Sud nun gut ein reduzieren lassen und wieder auffüllen mit Rinderfond. Die Rinderrouladen in den Bratentopf geben und alles zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren lassen. Zwischendurch die Rinderrouladen immer wieder drehen und eine kleine Kartoffel roh in die Sauce reiben.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser geben. Große Kartoffeln können halbiert werden. Mit etwas Salz das Wasser mit den Kartoffeln zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit einem Messer in die Kartoffel stechen. Wenn das Messer ganz leicht in die Kartoffel eindringt sind sie weich. Das Wasser abgießen und zurück in den Topf geben. Die Kartoffeln mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Butter auf die Kartoffeln verteilen und unterheben. Mit Salz würzen und eine halbe Muskatnuss drüber reiben, alles verrühren. Nach und nach die Sahne hinzugeben, etwas Hitze dazugeben damit das Kartoffelpüree nicht abkühlt und mit einem Kochlöffel gut rühren. Bis es schön schaumig ist und euch die Konsistenz gefällt.

In der Zwischenzeit sind die Rinderrouladen fertig geschmort. Sie nun aus dem Topf nehmen und den Faden abmachen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und wieder zurück in den Topf füllen. Mit eiskalter Butter oder Stärke abbinden und die Rouladen wieder zurück geben. Kurz heiß werden lassen.

Zusammen den Kartoffelpüree und die Rinderrouladen auf einem Teller anrichten.