

Serrano-Rinder-Filet-Röllchen, Zucker-Schoten, Wild-Reis

Für 2 Personen

2 Rinderfilet, a 200 g	200 g Wildreismischung	250 g Zuckerschoten
4 Scheiben Serrano Schinken	75 g Butter	2 Eier
4 cl Brandy	100 g Semmelbrösel	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Wildreis in gesalzenem Wasser gar kochen. Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und in acht gleichgroße Stücke schneiden. Die Filetstücke hauchdünn plattieren. Anschließend jeweils mit einer Scheibe Serrano belegen und aufrollen. Die Enden glatt abschneiden. Die Eier verquireln. Die Röllchen erst durch die Eimasse ziehen, in Semmelbröseln wenden und von allen Seiten in 50 Gramm Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zuckerschoten putzen und in gesalzenem Wasser blanchieren. Die Zuckerschoten kurz in der restlichen Butter schwenken. Die Röllchen mit Brandy begießen und flambieren. Anschließend zusammen mit dem Reis auf Tellern anrichten und mit dem Bratensud begießen.

Jörg Binnemann am 07. September 2009