

Italienische Rouladen mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Rindsrouladen, a 125 g	5 Kartoffeln, klein	1 Zucchini
100 g Cherrytomaten	6 Scheiben Frühstücksspeck	100 g Frischkäse
150 g Schalotten	1 Bund Rosmarin	1 Lorbeerblatt
150 ml Rotwein	100 ml Rinderfond	100 g Butter
4 TL Pesto Genovese	Olivenöl	Pfeffer, schwarz
Salz, grob		

Den Ofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rouladen waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Frischkäse bestreichen. Die Speckstreifen mit dem Pesto bestreichen und um die Rouladen wickeln, mit Spießern feststecken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten. Die Pfanne für ca. 20 Minuten in den Ofen geben. Die Schalotten abziehen und halbieren. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten glasig anbraten. Rotwein, Rinderfond und das Lorbeerblatt hinzufügen. Das Ganze maximal fünf Minuten schmoren lassen. Die Kartoffeln in eine kleine Auflaufform geben. Mit Olivenöl und grobem Salz bestreuen. Den Rosmarin zupfen und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze für zehn Minuten in den Ofen schieben und rösten lassen. Die Zucchini in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zucchinischeiben goldbraun anbraten. Die Cherrytomaten hinzugeben und anbraten. Die Rouladen aus dem Ofen holen und auf den Tellern anrichten. Die Kartoffeln und das Gemüse anrichten. Den Schmorsud mit kalter Butter binden und über das Ganze geben.

Astrid Lang am 11. Februar 2010