

Rindfleisch-Bohnen-Involtini mit Kürbis-Stampf

Für 2 Personen

4 dünne Scheiben Rindfleisch	15 g Speck, durchwachsen	250 g Hokkaidokürbis
75 g Prinzessbohnen	2 Schalotten	1 Zitrone
3 EL Speisestärke	40 ml Rinderfond	20 ml Portwein, rot
125 ml Schlagsahne	3 EL Olivenöl	2 TL Senf, mittelscharf
3 EL Butter	1 Muskatnuss	Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Bohnen putzen, waschen, trocken tupfen und im kochenden Salzwasser sechs Minuten garen. Die Bohnen herausnehmen, abschrecken und in einem Küchensieb abtropfen lassen. Für den Kürbisstampf die harten Enden des Kürbis entfernen, halbieren und das Kerngehäuse herauskratzen. Das Kürbisfleisch in drei Zentimeter große Stücke schneiden, einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Stücke darin vier Minuten dünsten. Etwas Muskatnuss fein reiben. Das Kürbisfleisch mit Salz, Pfeffer und mit der Muskatnuss würzen. Die Sahne hinzufügen und abgedeckt bei milder Hitze rund 20 Minuten garen lassen. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Einen Esslöffel Olivenöl und einen Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten und den Speck darin kurz anschwitzen lassen, die Bohnen hinzugeben und rund drei Minuten garen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und dann vom Herd nehmen. Die Rindfleischscheiben waschen und trocken tupfen. Anschließend dünn klopfen und nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, salzen und pfeffern und jeweils mit einem halben Teelöffel Senf einstreichen. Auf das untere schmale Ende jeweils fünf Bohnen legen, dann aufrollen und mit einem Holzstäbchen zusammenstecken. Die Röllchen rundherum dünn mit Speisestärke bestreuen. Die restlichen zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin rundherum rund drei Minuten braten. Anschließend herausnehmen im Ofen warmstellen. Den Bratensatz mit dem Rinderfond ablöschen. Den Portwein und einen Esslöffel Butter dazugeben und aufkochen lassen. Dann bei mittlerer Hitze zwei Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht bindet. Die Zitrone in zwei Hälften schneiden und beide Hälften auspressen. Anschließend das Ganze mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und mit dem Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Rindfleisch-Bohnen-Involtini zusammen mit dem Kürbisstampf auf einem Teller anrichten und servieren.

Mareike Bosserhoff am 05. Mai 2011