

# Rinder-Rouladen mit Tomaten, Basilikum und Pinien-Kernen

## Für 2 Personen

2 Rinderfilets a 150 g	2 Scheiben Bacon	100 g vorw. festk. Kartoffeln
1 Stange Staudensellerie	2 Tomaten	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	10 g getrocknete Tomaten	10 g Pinienkerne
350 ml Rinderfond	100 ml trockener Weißwein	1 Zweig Thymian
1 Zweig glatte Petersilie	0,5 Bund Basilikum	Olivenöl
1 TL Fenchelsaat	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Eine Kartoffel beiseite legen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Den Knoblauch abziehen und mit den getrockneten Tomaten, der Hälfte der Pinienkerne und drei Esslöffeln Olivenöl zu einer noch leicht stückigen Paste verarbeiten. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und beiseitelegen. Die Filets waschen, trocken tupfen, aufschneiden und zu Rouladen flach klopfen. Die Rouladen nebeneinander legen, mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen und mit der Tomatenpaste bestreichen. Mit je einer Scheibe Bacon und zwei Basilikumblättern belegen. Die Rouladen aufrollen und mit Nadeln zusammenstecken. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Staudensellerie von den Enden befreien und die halbe Selleriestange in Scheiben schneiden. Die Rouladen von außen mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter Olivenöl erhitzen und darin die Rouladen hellbraun braten. Anschließend die Rouladen herausnehmen und warmhalten. Die Tomaten halbieren und vom Strunk befreien. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten in den Bräter geben und mit der Fenchelsaat zusammen anschwitzen. Anschließend den Sellerie und die Zwiebel hinzugeben und glasig dünsten. Den Thymian hinzugeben und das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Rinderfond ablöschen. Die Kartoffel schälen und in den Sud reiben, damit die Sauce bindet. Die Rouladen wieder in den Bräter geben. Die Petersilienblätter vom Stiel abzupfen, fein hacken und zu der Sauce geben. Die Rouladen mit den Kartoffeln und der Sauce auf Tellern anrichten und mit den restlichen Pinienkernen und Basilikumblättern garnieren.

Sandra Schimper am 11. Mai 2011