

## Rinder-Rouladen mit Bratkartoffeln

### Für zwei Personen

2 Scheiben Rinderfilet	100 g Schinkenspeck	300 g Kartoffeln, mehlig
2 Karotten	4 Essiggurken	1 Zwiebel
2 Zweige Rosmarin	200 ml Sahne	300 ml Rinderconsommé
20 ml Portwein	20 ml Aceto di Balsamico	1 EL Senf, scharf
50 g Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit ausreichend Salzwasser bissfest garen. Das Rinderfilet plattieren, von beiden Seiten salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Speck und die Essiggurken auch in Scheiben schneiden und alles in der erhitzten Pfanne anbraten. Das Rinderfilet mit den angebratenen Essiggurken, Karotten und Zwiebeln belegen, zu Rouladen zusammenrollen und mit dem Küchengarn fixieren. Eine Pfanne mit Butter und Olivenöl erhitzen, und die Rouladen darin mit zwei Zweigen Rosmarin von allen Seiten anbraten. Anschließend die Rouladen zum Warmhalten in den Backofen geben. Den Bratenrückstand in der Pfanne mit dem Rinderconsommé und dem Essiggurkenwasser ablöschen. Die Sauce mit dem Portwein und dem Aceto di Balsamico abschmecken und einreduzieren lassen. Anschließend die Sahne zugeben und aufkochen lassen. Die Kartoffeln abgießen und in Stücke schneiden. Eine Pfanne mit reichlich Sonnenblumenöl erhitzen und die Kartoffelstücke darin goldbraun frittieren. Die Nadeln von einem Rosmarinzwig abzupfen und über die Kartoffeln streuen. Diese noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen aus dem Ofen nehmen und durch die Sauce schwenken. Die Rouladen zusammen mit den Bratkartoffeln und der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Erwin Bem am 31. Januar 2013