

Roastbeef-Röllchen mit Rotwein-Soße, Schwarzwurzel-Salat

Für zwei Personen

Für die Roastbeef-Röllchen:

3 Scheiben Roastbeef à 150 g	200 g Kartoffeln	4 große Essiggurken
150 g Speck	2 Zwiebeln	4 EL Rotwein
50 ml Rinderfond	2 EL scharfer Dijon Senf	2 EL Butter
1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für den Schwarzwurzelsalat:

300 g Schwarzwurzeln	5 Radieschen	25 g Sesam
1 EL Senfsamen	2 EL Schmand	1 EL körniger Senf
1 TL Honig	1 EL Sesamöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad bei Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Schnitze schneiden. Die Essiggurken ebenfalls in kleine Schnitze schneiden. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. In der Butter anschwitzen und den Speck hinzugeben. Das Roastbeef waagrecht einschneiden und etwas platt klopfen. Von beiden Seiten salzen und pfeffern und die Innenseiten mit dem Senf bestreichen. Die Kartoffelschnitze, die Essiggurken und den Speck mittig auf die Fleischscheiben geben und einrollen. Die Rollen mit dem Garn umwickeln. Anschließend das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten und in einer Auflaufform im Ofen garen. Den Wein und den Rinderfond in den Bratensatz einrühren und eine Sauce herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten das Küchengarn entfernen, das Fleisch in kleine Rollen schneiden und mit dem Schnittlauch umwickeln. Die Schwarzwurzeln schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Die Streifen kurz in kochendes Wasser geben. Den Sesam in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Die Radieschen kleinschneiden und mit den abgegossenen Schwarzwurzeln und den Senfsamen vermengen. Aus dem Öl, dem Schmand, dem Senf und dem Honig ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing zu den Schwarzwurzeln geben und mit dem Sesam bestreuen. Die Petersilie hacken. Die Roastbeef-Röllchen mit dem Schwarzwurzelsalat und der Sauce auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Nora Müller am 04. Februar 2015