

Rinder-Roulade mit Rosmarin-Kartoffeln und Wirsing

Für zwei Personen

Für die Roulade:

1 Rinderfilet á 300 g	4 Scheiben Tiroler Speck	2 Gewürzgurken
1 Zwiebel, groß	2 EL mittelscharfer Senf	1 EL Tomatenmark
50 ml Portwein	100 ml lieblicher Rotwein	100 ml Rinderfond
20 g Mehl	2 EL Butter	Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Rosmarin-Kartoffeln:

8 Drillinge	2 Stängel Rosmarin	Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Butter-Wirsing:

50 g durchwachsener Speck	$\frac{1}{2}$ Kopf Wirsing, klein	1 Schalotte
100 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Kartoffeln einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln waschen und bissfest garen. Den Wirsing waschen und in breite Streifen schneiden. Die Schalotte abziehen und zusammen mit dem Speck in Würfel schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Speck mit den Schalotten anschwitzen. Den Wirsing dazugeben und kurz mit anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsefond aufgießen und abgedeckt circa zehn Minuten ziehen lassen, damit der Wirsing den Fond aufsaugt. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und der Länge nach in vier Scheiben schneiden. Die Scheiben zwischen Frischhaltefolie legen und möglichst dünn klopfen. Beide Seiten des Fleisches mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Die Gewürzgurken würfeln. Anschließend die Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Die Roulade mit dem Senf bestreichen und mit dem Speck, den Zwiebeln und den Gewürzgurken belegen. Die Rouladen zusammenrollen und mit Nadeln fixieren. Etwas Rapsöl in der Kasserolle erhitzen und die Rouladen von jeder Seite anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten, mit dem Portwein ablöschen. Anschließend den Rotwein und den Rinderfond hinzugeben und einige Minuten leicht köcheln lassen. Die Kartoffeln abgießen und achteln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln kurz anbraten. Den Rosmarin waschen, trocknen, die Nadeln abziehen, grob hacken und zu den Kartoffeln geben. Die Rouladen aus dem Sud heben. Falls erforderlich, den Sud mit einer klassischen Mehlschwitze aus dem Mehl und zwei Esslöffeln Butter andicken und mit ein wenig Salz und etwas Senf abschmecken. Den Wirsing mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Blitz-Roulade mit den Rosmarinkartoffeln und dem Butter-Wirsing und der Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Berscheid am 16. Februar 2015