

# Rinder-Filet-Roulade, Lauchgemüse, Kartoffel-Strudel

## Für zwei Personen

### Für die Rouladen:

300 g Rinderfilet	4 Scheiben Bacon	1 weiße Zwiebel
1 kl. Bund glatte Petersilie	2 Cornichons	1 EL mittelscharfer Senf
Butterschmalz	Salz	

### Für die Sauce:

1 Karotte	2 Schalotten	300 ml Rotwein
200 ml Bratenfond	1 TL Mehl	1 TL Butter

### Für das Gemüse:

½ Stange Lauch	100 ml Gemüsefond	1 EL Butter
Eiswasser		

### Für den Strudel:

2 dünne TK Strudelblätter	300 g vorwiegend festkochende	Kartoffeln
40 g Butter	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

### Für die Rouladen:

Den Ofen auf 95 Grad Heißluft vorheizen.

Zwiebel abziehen, in halbe Ringe schneiden, in etwas Butterschmalz anbraten und glasig dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Petersilie zu den Zwiebeln geben, untermischen und zur Seite stellen. Speck parallel in einer Pfanne ohne Fett leicht kross werden lassen. Rinderfilet in zwei Tranchen schneiden und jede Tranche dünn plattieren. Dann jeweils mit Senf bestreichen, salzen, mit zwei Scheiben Speck, Cornichon und den Zwiebeln belegen. Gut einrollen und mit einem Spieß verschließen. In einer Pfanne mit wenig Butterschmalz von allen Seiten kross anbraten und im vorgeheizten Ofen auf dem Gitter ca. 10-15 Minuten ziehen lassen (Temperatur und Zeit ist nur eine Empfehlung, kann variiert werden). Pfanne nicht spülen sondern für die Sauce verwenden.

### Für die Sauce:

Karotte schälen und kleinschneiden. Schalotten abziehen und kleinschneiden. In der Rouladen-Pfanne Schalotten mit Karottenstücken und Butter anschwitzen, dann mit Mehl bestäuben und mit Rotwein und Fond ablöschen. Etwas einkochen lassen, bis die Sauce leicht dickflüssig ist. Karotten vor dem Servieren entfernen.

### Für das Gemüse:

Die zwei Schichten Außenblätter vom Lauch in schöne Rauten schneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Gemüse mit Fond und Butter erwärmen.

### Für den Strudel:

Kartoffeln schälen, würfeln, kochen und mit einer Kartoffelpresse verarbeiten. Kartoffelmasse mit den Gewürzen und der Hälfte der Butter verrühren. Strudelblätter übereinanderlegen, die restliche Butter schmelzen und den Teig damit bestreichen. Kartoffelmasse auf dem Strudelblatt verteilen, aufrollen und in 1-2cm dicke Taler schneiden.

Kartoffelschnecken in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 13. August 2021