

Dekonstruierte Rinder-Roulade mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Rinderroulade:

400 g Hüftsteak	2 Sch. Bauchspeck	2 Karotten
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Essiggurken
500 ml Rinderfond	1 EL Tomatenmark	1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Speisestärke	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehlig. Kartoffeln	100 ml Milch	100 g Butter
Muskatnuss	Salz	

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel	doppelgriffiges Mehl	Pflanzenöl
-----------	----------------------	------------

Für die dekonstruierte Rinderroulade:

Das Hüftsteak in dünne Streifen schneiden, Bauchspeck und Gurken in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken.

Steakstreifen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Zwiebel, Knoblauch und Speck im Bratenrückstand anrösten, mit Tomatenmark tomatisieren und mit Rinderfond ablöschen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Gurken etwa 15 Minuten vor dem Servieren in die Sauce geben. Dann alles mit Stärke abbinden und Steak hineingeben.

Für das Kartoffelpüree:

Milch im Topf erwärmen. Kartoffeln schälen, vierteln und abwaschen. In einem Topf mit Salzwasser garen. Abgießen, kurz abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter dazu geben und Milch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in dünne Streifen hobeln. In Mehl wenden und in heißen Öl ausbacken.

Erika Henning am 26. Juni 2023