

## Gefüllte Rinder-Roulade mit frischem Pesto auf Rucola

### Für zwei Personen

150 g Rindfleisch	50 g Mozzarella	100 g Rucola
50 g Kräuter-Frischkäse	30 g Pinienkerne	100 g Parmesan
1 Zucchini	4 Knoblauchzehen	50g getrocknete Tomaten
3 Radieschen	250 g Cherrytomaten	1 Zitrone
1/2 Bund Basilikum	1 Ei	50 g Oliven, mit Paprika
Dunkler Balsamicoessig	Olivenöl	Kräuter der Provence
getrockneter Oregano	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini waschen und in breite Scheiben schneiden. Die Oliven fein hacken. Zwei Knoblauchzehen abziehen und in kleine Scheiben schneiden. Den Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Das Ei aufschlagen und das Eigelb trennen. Zwei Esslöffel von dem Frischkäse mit dem Eigelb vermengen und auf die Zucchiniestreifen streichen. Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und sehr flach klopfen. Die Zucchiniestreifen auf das Fleisch geben, mit den Oliven bestreuen und den Mozzarella darauflegen. Anschließend fest zu Rouladen aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Rouladen von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchscheiben hineingeben. Danach die Rouladen mit einem halben Liter Wasser ablöschen und 20 Minuten weiterschmoren lassen. Die Roulade aus der Pfanne nehmen und für circa 15 Minuten in den Ofen geben. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Radieschen vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Die Tomaten und die Radieschen zu dem Salat geben und vermengen. Für die Vinaigrette zwei Esslöffel Olivenöl mit einem Schuss Balsamicoessig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette über den Salat geben. Die getrockneten Tomaten kurz in warmes Wasser mit etwas Essig geben und weich kochen. Anschließend abtropfen lassen. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Den Parmesan reiben. Alles zusammen mit den Pinienkernen in einem Zerkleinerer zu einem Pesto verarbeiten. Olivenöl zugeben, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Salat auf Tellern anrichten. Die Zahnstocher aus der Roulade entfernen, aufschneiden und auf dem Salat anrichten. Das Pesto dazugeben und servieren.

Hafsa Khaloua am 20. März 2012