

# Tafelspitz-Röllchen mit Dijon-Senf und Gemüse-Streifen

## Für 2 Personen

50 g Karotte	50 g Sellerie	50 g Lauch
180 g gekochter Rindertafelspitz	1 EL körniger Dijon-Senf	2 EL Fleischbrühe
1/2 TL scharfer Senf	1 TL weißer Balsamico-Essig	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	2 EL Traubenkernöl	3 Stiele glatte Petersilie
3 Stiele Estragon	2 Radieschen	1 Kopf grüner Salat
50 g Rucola	1 EL Butter	50 g Sprossen

Das Gemüseputzen, in feine Streifen schneiden und im kochenden Wasser kurz blanchieren, abschütten und abtropfen lassen. Den Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden, nebeneinander legen und dünn mit dem Körnersenf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsestreifen auf die Tafelspitzscheiben verteilen, quer zur Faser des Fleisches und zu Röllchen zusammenrollen und beiseite stellen. Die Brühe mit dem Senf und dem Balsamico verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, dann das Traubenkernöl mit einem Schneebesen einrühren. Die Kräuter fein hacken, die Radieschen in Scheiben schneiden, zur Vinaigrette geben und nochmals abschmecken. Den Kopfsalat von den grünen Blättern befreien, vorsichtig waschen und trocken tupfen dann den Kopf in sechs Teile schneiden. Rucola waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne die Butter aufschäumen. Die Tafelspitzröllchen hineingeben und für einige Sekunden darin wenden, so das sie lauwarm sind. Wer es lieber „kross“ mag, bestäubt die Röllchen ganz leicht mit Mehl und brät die Röllchen etwas kräftiger, so das eine Kruste entsteht. Die Tafelspitzröllchen mit dem Salat und den Sprossen anrichten und mit der Vinaigrette napieren.

Iris Bettinger Freitag, 24. April 2009