

Rinder-Roulade mit Speck, Pilzen und Kartoffel-Mousseline

Für 4 Personen

4 Zwiebeln	100 g Butter	100 g gerauchter Bauchspeck
150 g Gewürzgurken	4 Rinder-Steaks	edelsüßes Paprikapulver
1 EL Dijonsenf	Salz, Pfeffer	150 g Karotten
150 g Staudensellerie	40 g Schweineschmalz	1 EL Tomatenmark
150 ml Weißwein	250 ml Rotwein	50 ml Madeira
1 l Kalbsfond	1 kg Kartoffeln	100 ml Milch
100 g Sahne	2 Stiele Basilikum	2 Stiele Petersilie
2 Stiele Thymian	400 g Mischpilze	1 Schalotte
1/2 Bund Petersilie		

2 Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. 10 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin andünsten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Speck und Gewürzgurken ebenfalls in Streifen schneiden. Die Steaks dünn plattieren und mit etwas Paprika bestäuben, dann mit Senf bestreichen. Gurken-, Speck- und Zwiebelstreifen darauf verteilen. Die Scheiben seitlich leicht einschlagen, dann zusammenrollen und mit einem Faden über Kreuz gebunden fixieren. Die Rouladen außen mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Zwiebeln schälen und würfeln. Karotten und Staudensellerie putzen bzw. schälen und würfeln. Schmalz in einem Schmortopf erhitzen. Rouladen darin rundum anbraten und herausnehmen. Im Bratfett, 10 g Butter erhitzen. Zwiebelwürfel, Karotten und Sellerie darin anbraten. Tomatenmark zugeben und mit Weißwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die angebratenen Rouladen wieder einlegen und die gesamte Flüssigkeit im Schmortopf einkochen lassen. Dann soviel Kalbsfond auffüllen, dass die Rouladen zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Rouladen zugedeckt, bei mäßiger Hitze ca. 50 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mal wenden und evtl. noch etwas Kalbsfond nachgießen. Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und die Kartoffeln pellen. Milch, Sahne und 50 g Butter erwärmen. Kartoffeln stampfen und die Milch-Sahne-Buttermischung unterrühren, so dass eine cremige Masse entsteht. Sommerkräuter abspülen, trockenschütteln, die Blättchen fein hacken und unter die Kartoffeln mischen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Die Schalotten in einer Pfanne mit 20 g Butter anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Petersilie untermischen. Die gegarten Rouladen aus dem Fond nehmen. 10 g kalte Butter unter den Fond rühren und abschmecken. Rouladen mit Kartoffel-Mousseline, Pilzen und Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser am 08. Juli 2013