

## Rinder-Roulade mit Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

1 Zwiebel	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Porree	30 g getr. Öl-Tomaten	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
2 Rinderschnitzel à 160 g	Pfeffer	1 EL scharfer Senf
4 Scheiben grüner Speck	Salz	2 EL Butterschmalz
200 ml Rotwein	200 ml Fleischbrühe	1 TL Mehlbutter
500 g Kartoffeln, mehlig	200 ml Milch	3 EL braune Butter
1 Prise Muskat	30 g Sahne, geschlagen	

Zwiebel schälen und würfeln, Sellerie, Karotte und Porree waschen, putzen und grob würfeln. Getrocknete Tomaten fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Rosmarin fein hacken und untermischen. Die Fleischscheiben zwischen einem Gefrierbeutel so dünn wie möglich plattieren (2 mm), mit Pfeffer würzen und auf einer Seite dünn mit Senf bestreichen. Speckscheiben und die angeschwitzten Schalotten darauf geben. Fest aufrollen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Rouladen von allen Seiten rundum anbraten, Zwiebel, Gemüswürfel und getrocknete Tomaten zugeben und anrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen, diesen einkochen lassen, dann restlichen Wein und etwas Brühe zugeben, sodass der Topfboden mit einem Zentimeter Flüssigkeit bedeckt ist. Bei geringer Hitze mit Deckel die Rouladen ca. 1 Stunde schmoren, dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Die Rouladen herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren oder mit dem Mixstab fein pürieren. Zum Andicken etwas Mehlbutter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Gründlich abschütten und auf dem Herd bei kleiner Flamme ausdampfen lassen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Wenn sie dabei verfallen so macht das nichts. Die Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse in einen heiß vorgewärmten Topf drücken. Kochend heiße Milch darauf geben, dass ein lockerer nicht zu nasser Brei entsteht. Anschließend durch ein feines Sieb streichen, mit Folie abdecken und warm stellen. Die Butter in einem kleinen Topf bräunen. Auf kleinem Feuer, das Püree anwärmen und die braune Butter darunter geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Anrichten die Schlagsahne unterheben.

Vincent Klink am 08. Januar 2015