

Rinder-Roulade mit Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

1 Zwiebel	60 g Karotte	60 g Staudensellerie
60 g Petersilienwurzel	2 Schalotten	1 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	4 Rinderschnitzel (à 160 g)	2 EL scharfer Senf
4 Scheiben grüner Speck, dünn	4 Scheiben Parmaschinken, dünn	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	200 ml Rotwein	250 ml Fleischbrühe
800 g Kartoffeln, mehlig	Muskat	ca. 200 ml Milch
30 g gebräunte Butter	ca. 1 TL Mehlbutter	

Zwiebel schälen, Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel waschen, putzen und grob würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Rosmarin fein hacken und untermischen.

Die Fleischscheiben zwischen einer Gefrierbeutel so dünn wie möglich plattieren, mit Pfeffer würzen und auf einer Seite dünn mit Senf bestreichen. Grüner Speck, Parmaschinken 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 und Gemüsewürfel zugeben und andünsten. 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 Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen.

Die Kartoffeln abschütten, den Topf mit den abgeschütteten Kartoffeln wieder auf den Herd stellen. Den Topf mit Inhalt solange gut durchschütteln bis die Kartoffeln zerfallen sind und sich viel weißer Kartoffelflaum gebildet hat. Die Milch separat zum Kochen bringen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach dazu geben und mit dem Schneebesen alles verrühren. Gebräunte Butter unterarbeiten und evtl. mit Salz nachwürzen, sowie mit einer Prise Muskat vollenden.

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. Die Rouladen mit der Sauce anrichten und das Kartoffelpüree dazu reichen.

Vincent Klink am 22. Oktober 2015