

# Rinder-Rouladen

## Für 4 Personen:

### Für die Rouladen:

|                        |                          |                         |
|------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 1 Toastbrotzscheibe    | 80 g Koch-Hinterschinken | 80 g Essiggurken        |
| 1 EL Karottenwürfel    | 1 EL Zucchiniwürfel      | Salz                    |
| 150 g Kalbsbrät        | 1 – 2 TL scharfer Senf   | 2 EL Sahne              |
| 1 Msp. Zitronen-Abrieb | mildes Chilisalz         | 4 Scheiben Rinderrücken |
| 1 EL Öl                |                          |                         |

### Für Sauce und Gemüse:

|                           |                                  |   |
|---------------------------|----------------------------------|---|
| 1 Zwiebel                 | 1 Karotte                        | 120 g Knollensellerie                   |
| 1 TL Puderzucker          | 1 EL Tomatenmark                 | 150 ml kräftiger Rotwein                |
| 3 Pimentkörner            | $\frac{1}{4}$ TL Korianderkörner | $\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner |
| 3 cm Vanilleschote        | 1 Zacken Sternanis               | 1 Splitter Zimtrinde                    |
| 1 kleines Lorbeerblatt    | 400 ml Hühnerbrühe               | 2 Sch. Schwarzgeräuchertes              |
| 1 geh. TL Speisestärke    | 2 Knoblauchzehen                 | 6 Scheiben Ingwer                       |
| 1 Streifen Zitronenschale | 2–3 EL g kalte Butter            | mildes Chilisalz                        |
| 1 Bund grüner Spargel     | 4 getr. Softaprikosen            | 50 ml Gemüsebrühe                       |
| 3 cm Vanilleschote        |                                  |   |

Für die Rouladen das Toastbrot nochmals quer auseinanderschneiden, sodass 2 dünne Scheiben entstehen, und diese in kleine Würfel schneiden. Die Brotwürfel in einer Pfanne ohne Fett oder auf einem Backblech im auf 150 °C vorgeheizten Backofen goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Schinken in etwa  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden. Die Essiggurken in kleine Würfel schneiden. Die Karotten in 50 ml Salzwasser mit geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten weich dünsten. In ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.

Das Kalbsbrät mit Senf und Sahne glatt rühren und mit Zitronenschale und Chilisalz würzen. Brotwürfel, Schinken, Essiggurken, Karotten und Zucchini unterrühren. Die Fleischscheiben zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie etwas dünner klopfen. Das Brät darauf streichen, dabei die Ränder frei lassen und nach innen schlagen. Das Fleisch von der schmalen Seite her aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das übrige Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Rouladen bei milder Hitze rundum anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Für die Sauce Zwiebel, Karotte und Sellerie putzen, schälen und in  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden. Puderzucker in einem Bräter bei milder Hitze hell karamellisieren, Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten. Wein dazugießen und sämig einkochen lassen. Gemüse mit Piment, Koriander, Pfeffer, Vanille, Sternanis, Zimt und Lorbeerblatt dazugeben, Brühe dazugießen, die Speckscheiben hinzufügen und alles erhitzen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet.

Die Rouladen in die Sauce legen, mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich schmoren. Dabei nach 15 Minuten 1 Knoblauchzehe, 2 Ingwerscheiben und Zitronenschale dazugeben und mitziehen lassen. Die Rouladen aus der Sauce nehmen, die Nadeln entfernen und die Rouladen warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Gemüse etwas ausdrücken und entfernen.

1 bis 2 EL kalte Butter unter die Sauce rühren, mit Chilisalz würzen und Rouladen darin warm halten.

Für das Gemüse den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Die Spargelstangen schräg halbieren. Die Aprikosen vierteln oder in Streifen schneiden.

Spargel und Brühe in eine große tiefe Pfanne geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt 8 bis 10 Minuten bissfest dünsten. Gegen Ende der Garzeit Vanille, übrigen Knoblauch und Ingwer dazugeben und etwas mitziehen lassen. Mit Chilisalz würzen, übrige kalte Butter unterrühren und zum Servieren die Aprikosen hinzufügen. Die Rouladen schräg halbieren, mit der Sauce auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und das Gemüse danebensetzen.

Alfons Schuhbeck am 13. Januar 2020