

# Rinder-Rouladen auf Kartoffel-Püree

## Für 4 Personen

### Für die Rouladen:

½ kleine Zwiebel	½ orange Karotte	1/2 Karotte
50 g Knollensellerie	100 g Essiggurken	100 g durchw. Räucherspeck
1 EL getr. Trompetenpilze	150 g Kalbsbrät	2 EL Sahne
3-4 TL scharfer Senf	1 Msp. Zitronen-Abrieb	1 EL Petersilienblätter
mildes Chilusalz	4 Rinderrouladen (à 160 g)	Öl, Rouladennadeln

### Für die Sauce:

1 Zwiebel	120 g Knollensellerie	1 Karotte
1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark	150 ml kräftiger Rotwein
½ l Hühnerbrühe	1 Lorbeerblatt	1 Zacken Sternanis
1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Ingwer	1 Streifen Zitronenschale
2 TL Speisestärke	1-2 EL kalte Butter	mildes Chilusalz

### Für das Püree:

¼ l Milch	1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz, Mukatnuss
	1 EL Butter	2 EL braune Butter

Für die Rouladen Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und getrennt klein würfeln. Gurken und Speck ebenfalls klein würfeln. Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anbraten. Zwiebel hinzufügen und kurz mitdünsten. Karotte und Sellerie dazugeben, kurz mitdünsten, dann alles in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.

Trockenpilze in einem Topf mit Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen; in ein Sieb abgießen, abtropfen und abkühlen lassen, klein schneiden.

Das Kalbsbrät mit Sahne glatt verrühren und 1 TL Senf, Speckmischung, Pilze und Gurken unterrühren. Mit Zitronenschale, Petersilie und Chilusalz würzen. Das Rindfleisch zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie etwas flacher klopfen. Mit dem übrigen Senf dünn bestreichen und mit Chilusalz würzen. Die Brätmasse auf den Rouladen verstreichen, dabei rundherum einen Rand von 1 bis 1 ½ cm frei lassen. Die langen Seitenränder etwas nach innen einschlagen, das Fleisch von der schmalen Seite her aufrollen und die Rouladen mit Nadeln feststecken.

Für die Sauce Zwiebel, Sellerie und Karotte putzen, schälen und in ½ cm große Würfel schneiden. Puderzucker in einem Bräter hell karamellisieren, das Gemüse darin etwas andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Wein dazugießen und sämig einköcheln lassen. Brühe angießen, Rouladen hineinlegen, mit einem Blatt Backpapier bedecken und alles knapp unter dem Siedepunkt 2 bis 2 ½ Stunden weich schmoren. 10 Minuten vor Garzeitende Lorbeer, Sternanis, Knoblauch, Ingwer und Zitruschale einige Minuten in der Sauce ziehen lassen, danach wieder entfernen. Die Rouladen herausnehmen, die Nadeln entfernen.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Gemüse etwas durchdrücken und entfernen. Nach Belieben die Speisestärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Die kalte Butter unterrühren und die Sauce mit Chilusalz würzen. Die Rouladen nochmals darin erwärmen.

Für das Püree die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die Kartoffeln rühren, die Butter und die braune Butter untermischen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Zum Servieren das Kartoffelpüree auf vorgewärmte Teller verteilen und die Saucen danebengießen. Die Rouladen in Scheiben schneiden und darauflegen.

Alfons Schuhbeck am 22. Juli 2020