

Rinder-Rouladen mit Blumenkohl in Curry-Soße

Für 4 Personen:

Für die Rouladen:

8 Sch. Rindfleisch (Oberkeule)	2 Möhren	0.5 Knolle Sellerie
1 Stange Lauch	1 Petersilienwurzel	2 Zwiebeln
2 EL scharfer Senf	200 ml Rotwein	1 EL Tomatenmark
1 Gewürzgurke	0.5 Bund Thymian	2 Zweige Rosmarin
1.5 EL Butterschmalz	30 g Mehl	50 g Butter
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für Blumenkohl in Currysoße:

1 Blumenkohl	1 Zitrone	2 Schalotten
100 g Fleischwurst	1 EL Butter	Olivenöl
1 EL Currypulver mit Orange	200 ml Gemüsebrühe	200 ml Milch
200 ml Orangensaft	1 Bio-Orange	0.5 TL Cayenne-Pfeffer
Salz	Pfeffer	100 ml Sahne
1 Bund Petersilie	30 g Mehl	50 g Butter

Für die Salzkartoffeln:

1 kg festk. Kartoffeln	1 TL Salz
------------------------	-----------

Gemüse putzen und in dünne, 4 bis 5 cm lange, Streifen schneiden.

Lauch und Zwiebeln in feine Lamellen oder Ringe teilen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse bei mäßiger Hitze 3 bis 4 Minuten bissfest schmoren.

Eventuell etwas Brühe dazugeben.

Rouladen dünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern.

Gemüestreifen so auf dem Fleisch verteilen, dass ein etwa 1 cm breiter Rand bleibt.

Thymianblätter und Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen, hacken und auf die Innenfläche der Rouladen streuen. Rouladen seitlich etwas einschlagen und aufrollen.

Dabei das Gemüse ein wenig zur Mitte schieben, sodass nichts aus den Rouladen heraussteht.

Mit Fleischnadeln oder Holzspießen fixieren.

Olivenöl und Butterschmalz in einem Schmortopf - am besten aus Gusseisen - erhitzen und die Rouladen von allen Seiten 5 bis 6 Minuten kräftig anbraten, dann aus dem Topf nehmen.

Restliches Gemüse in den Topf geben, kurz anrösten, anschließend Tomatenmark untermischen und sofort Brühe und Rotwein dazugießen. Alles gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Rouladen, Gewürzgurke und restliche Rosmarin- und Thymianzweige in den Sud legen und den Topf mit einem Deckel verschließen. Circa 1.5 Stunden bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

Rouladen während der Schmorzeit 1- bis 2-mal wenden.

Wenn die Rouladen weich sind, aus dem Topf herausnehmen und warmstellen. Die Soße durch ein feines Sieb gießen, Gewürze und Gemüse auffangen und die Soße anschließend wieder in den Topf geben. Mehl und zimmerwarme Butter gut vermengen und in kleinen Portionen in die Soße rühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Rouladen zur Soße geben und bei kleiner Hitze einige Minuten ziehen lassen. Nadeln beziehungsweise Spieße entfernen und in der Mitte mit einem scharfen Messer teilen oder in dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben auf Teller legen und mit der Soße begießen.

Für Blumenkohl in Currysoße:

Vom Blumenkohl alle großen und kleinen Blätter entfernen. Wasser erhitzen und den Blumenkohl mit etwas Salz und der halbierten Zitrone etwa 15 bis 20 Minuten kochen.

Schalotten schälen und fein würfeln. Fleischwurst ebenfalls würfeln.

Butter und etwas Olivenöl in einem kleinen Stieltopf oder einer Sauteuse erhitzen und Schalotten- und Wurstwürfel darin leicht anbraten, das Orangen- Currypulver dazugeben und verrühren.

Brühe, Milch und Orangensaft in den Topf geben und alles aufkochen lassen.

Haut der Orange abziehen, in sehr feine Streifen schneiden und mit Cayenne-Pfeffer, Salz und Pfeffer zur Soße dazugeben. 6 bis 7 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zum Schluss Sahne und gehackte Petersilie hinzufügen und nach Bedarf binden. Dafür Mehl und zimmerwarme Butter vermengen und löffelweise in die Soße rühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Blumenkohl aus dem Kochwasser nehmen, in eine Schüssel geben und mit der Soße übergießen.

Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten kochen.

Abgießen, kurz ausdämpfen lassen und zu den Rouladen servieren.

Rainer Sass am 20. März 2022