

Rindsroulade auf Zweigeltafterl mit Rote Rüben Ragout



Zutaten

Rouladen:

150 g Hühnerfilet
150 ml Schlagobers, gut gekühlt
Salz, Pfeffer
Kräuter
4 Stk Rindschnitzel, á 160 g
2 Karotten
1 Stück Sellerieknolle
Salz, Pfeffer
80 g Hamburger Speck
40 ml Öl

Sauce:

12 g Tomatenmark
Mehl
100 ml Zweigelt
400 ml Fond
60 g Zwiebel
Thymian, Lorbeerblätter, Knoblauch
2 EL Butter

Rote Rüben-Ragout:

100 g Zwetschkenröster
100 g Rote Rüben
etwas Rotwein (z.B.: Zweigelt)

Zubereitung

Für die Farce das Hühnerfilet klein schneiden und mit dem gut gekühlten Schlagobers, Salz, Pfeffer und den Kräutern pürieren. Die Karotten und die Sellerieknolle schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Rindschnitzlerl klopfen, mit Hamburger Speck belegen, Farce darauf streichen, mit Karotten- und Selleriestifterl belegen, einrollen und mit Spießen oder Spagat fixieren.

Die Rouladen salzen, pfeffern und in einer Pfanne in heißem Öl einige Minuten beidseitig anbraten und herausnehmen.

Den Bratenrückstand in der Pfanne mit Tomatenmark gut verrühren, mit etwas Mehl stauben und mit dem Wein ablöschen. Mit dem Fond aufgießen, grob geschnittene Zwiebel, restliche Karotten und Sellerieknolle dazugeben und die Rouladen wieder in die Sauce legen.

Bei 170 °C im Backrohr garen bis die Rouladen weich sind (45-60 min).

Die Sauce durch ein Sieb abseihen, abschmecken und mit Butter binden.

Für das Ragout die Roten Rüben unter fließendem Wasser waschen und im Ganzen, mit der Schale, in Salzwasser 30-50 min weichkochen.

Mit kaltem Wasser abschrecken, vorsichtig schälen und grob würfelig schneiden.

Rote Rübe mit dem Zwetschkenröster vermengen, würzen und mit etwas Rotwein in einem kleinen Topf erwärmen.

Weinempfehlung: kräftiger Rotwein: Zweigelt, Blaufränkisch oder Cuvée
