

Beiried rosa gebraten im Kräutermantel mit Grieß-Schwammerl Roulade



Zutaten

1 kg Beiried
3 EL Dijon-Senf

Kräuterkruste:

1 Bund Kräuter
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
2 EL Rapsöl
Kräutersalz, Pfeffer

Grieß-Schwammerl Roulade:

½ l Milch
50 g Butter
250 g Gries
Salz, Muskatnuss
2 Eier

Fülle:

200g Eierschwammerl
1 Zwiebel
½ Bund Petersilie
50 g Semmelbrösel
1 Ei

Zubereitung

Das Beiried auf der Fettschicht mit Dijon-Senf bestreichen, salzen und pfeffern.
Das Beiried beidseitig scharf in Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen.
Im Bratenrückstand Knoblauchzehen und die gehackten Kräuter kurz anbraten.

Das Fleisch in die Pfanne geben und im Backrohr bei 120°C ca. 1,5 Stunden garen (58°C Kerntemperatur).
In der Hälfte der Garzeit den Braten wenden.

Die Kräuter fein hacken, in eine Schüssel geben, Öl dazu und gut vermengen.
Die Kräutermasse gleichmäßig auf die Oberfläche des Bratens streichen, andrücken, 15 min rasten lassen.

Grieß-Schwammerl Roulade:

Die Milch mit Butter und Gewürzen aufkochen, Grieß einkochen und umrühren bis sich die gesamte Masse vom Topf löst.
Teig kurz überkühlen lassen, die Eier mit dem Handmixer einrühren.
Auskühlen lassen, die Masse auf eine Frischhaltefolie rechteckig mit nassen Fingern aufdrücken.

Schwammerl schneiden.

Zwiebel schneiden, in Butter anschwitzen, Schwammerl dazugeben und kurz mitrösten.

Die Masse würzen, gehackte Petersilie und Brösel untermengen.

Die Fülle auf der Grießmasse verteilen und mit Hilfe der Frischhaltefolie einrollen und an beiden Enden verschließen.

In kochendem Salzwasser ca. 20 min sieden lassen.

Roulade in Scheiben schneiden und mit dem aufgeschnittenen Beiried anrichten.
