Bragioli mit Gewürztomaten, gratinierte Artischocken-Herzen und mediterranes Kartoffelpüree

Eine Malteser Spezialität: Mini-Rouladchen mit einer pikanten Füllung von Speck, Ei, Oliven, Kapern und Knoblauch und mit mediterranen Kräutern in Rotwein geschmort.

ZUTATEN:

BRAGIOLI:

9	dünne Scheiben Rouladen (aus der Oberschale á 90 - 100 g)
1 EL	Mehl
160 g	durchwachsener geräucherter Schinkenspeck (gewürfelt)
2 Sch.	Toastbrot (zerbröselt)
2	Eier (10 Minuten hartgekocht und grob gehackt)
3	Knoblauchzehen (fein gehackt)
10	grüne Oliven (grob gehackt)
25 g	Kapern (Nonpareilles - abgetropft)
½ Bund	Petersilie (fein gehackt)
2	Salbeiblätter (fein gehackt)
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Olivenöl

1 BRAGIOLI: In einer Schüssel die Brotkrumen mit dem gewürfelten Speck, den hart gekochten Eiern, Oliven, Kapern, Knoblauch, Petersilie, Salbei und dem Ei gut mischen. Die Rindfleischscheiben auslegen, mit dem Plattiereisen noch etwas flach klopfen, salzen und pfeffern. Je einen Esslöffel der Füllung darauf verteilen, die Seiten der Fleischscheiben einschlagen und zu Rouladen aufrollen. Mit Küchengarn oder Zahnstocher fixieren. Rouladen mit etwas Mehl bestreuen und abklopfen.

2 Das Olivenöl in einer schweren, hohen Pfanne erhitzen und die Rouladen rundum gut anbraten. Angebratene Rouladen aus der Pfanne nehmen und warm halten. Zwiebestreifen und Karottenwürfel (5 mm) zufügen und leicht anrösten lassen. Tomatenmark zufügen und kurz mitrösten lassen. Mit 150 ml Rotwein ablöschen und fast gänzlich reduzieren.

3 Anschließend alle Rouladen in die Pfanne geben, Rotwein und Rinderjus angießen. Von Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und Zitronenschale ein Bouquet garnie binden und einlegen und Oregano zufügen. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel etwa 3 Stunden sanft schmoren lassen. Die Rouladen gelegentlich wenden.

4 Nach 2,5 Sunden die Perlzwiebelchen zufügen. Sind die Rouladen butterzart geschmort, jene aus der Pfanne nehmen. Bouquet garnie heraus nehmen. Sauce bei starker Hitze etwas einkochen lassen. Zur Sauce Erbsen oder/und Oliven geben, erwärmen und mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Demiglace abschmecken. Die Rouladen wieder zurück in die überaus würzige Rotweinsauce geben und bis zum Anrichten warm halten.

5 ARTISCHOCKEN: Artischockenherzen gut abtropfen lassen und in eine kleine Auflaufform setzten. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, Olivenöl darüber geben, mit dem Parmesan bestreuen und unter dem Backofengrill leicht gratinieren.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.

400 ml	Rotwein (z.B. Sizilianischer Nero d'Avola)
150 ml	kräftiger Rinderjus (alternativ 400 ml Rinderfond auf 150 ml reduzieren)
2	Zwiebeln (in Streifen geschnitten)
18 – 20	kleine Perlzwiebelchen (rot und weiß)
1	Karotte (zu Jardinière geschnitten)
1	Lorbeerblatt
2 Zweige	Thymian
½ Zweig	Rosmarin
1 Stück	Zitronenschale (unbehandelt)
1 TL	Oregano (gerebelt)
1 TL	Tomatenmark
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Meersalz
	Rinder-Demiglace

Nach Gusto dazu:

grüne Erbsen oder/und grüne Oliven

Gewürztomaten:

16 Stück	Gewürztomaten (vorab zubereitet - siehe Link 1. Kommentar)

ARTISCHOCKEN:

4	Artischockenherzen (Konserve)
1 EL	Olivenöl
1 - 2 TL	Zitronensaft
1 EL	Parmesan (frisch gerieben)

Kartoffelpüree:

600 Gramm	Kartoffeln (mehlig kochend)
4 EL	Olivenöl
30 Gramm	Pinienkerne
40 Gramm	getrocknete Tomaten in Olivenöl
1 kleines Bund	Basilikum
1 Bund	Petersilie
50 Gramm	Parmesan (fein gerieben)
200 ml	Milch
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

5 GEWÜRZTOMATEN: Gleichzeitig auch die Gewürztomaten auf einen ofenfesten Teller geben mit den Artischocken im Backofen erwärmen.

6 KARTOFFELPÜREE: Pinienkerne trocken in einer beschichteten Panne anrösten, bis sie zu duften beginnen. Etwas abkühlen lassen und im Universal-Zerkleinerer fein schroten.

7 Basilikum und Petersilie grob hacken. Die beiden Kräuter und den Parmesan in den Mixer geben und sehr fein zerkleinern. Olivenöl zugeben und mixen, bis eine geschmeidige Paste entsteht. - Tomaten gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Milch, Tomatenstreifen und Pinienkerne zusammen aufkochen.

8 Kartoffeln waschen, halbieren und in kochendem Wasser20 Minuten garen. Wasser abgießen und mit der Kartoffelpresse in einem entsprechenden Topf drücken. Die Milchmischung und die Kräuter-Parmesan-Mischung gut unter die Kartoffeln rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9 ANRICHTEN: Je 4 Gewürztomaten zu einem Stern auf gut vorgewärmte Teller auslegen, dazwischen 4 Petersilienblättchen legen und in die Mitte je ein Artischockenherz setzen. – Einen Servierring innen leicht einölen, daneben auf den Teller legen und mit dem würzigen Püree füllen. Vorsichtig abziehen. Einen Saucenspiegel mit den Gemüsen aufbringen und 2 Rouladen und die Dritte mittig obenauf legen. Mit etwas Rotweinsauce nappieren, die Rouladen mit Thymian, Salbei und Petersilie garnieren und servieren. L-ikla t-tajba - Guten Appetit!

0GETRÄNKEEMPFEHLUNG: Feudo Arancio Nero d'Avola-Cabernet 2013 aus Sambuca di Sicilia.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.