Rinderrouladen »Gutsherrenart«

Diese opulenten Rouladen mit der mehr als deftigen besonderen Farce in einer göttlichen Bratensauce macht man nicht alle Tage.

ZUTATEN :

4	Rinderrouladen à 200 g
2 EL	Butterschmalz

FÜR DIE FÜLLUNG :

4	geräucherte, grobe Mettenden (insg. 300 g)
100 g	geräucherter, durchwachsener Bauchspeck
100 g	Gewürzgurke
100 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
½ Bund	Petersilie (gehackt)
2 EL	Senf (mittelscharf)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Meersalz

FÜR DIE SAUCE :

400 ml	Rinderfond
150 ml	kräftiger Rotwein (z.B. Merlot)
100 ml	roter Portwein
80 g	geräucherter Schinkenspeck
2 TL	Tomatenmark
80 g	Möhren
80 g	Knollensellerie
2	Zwiebeln (grob gewürfelt)
1	Knoblauchzehe (gehackt)
40 g	Lauch (das Weiße)
10 g	Steinpilze (getrocknet)
10 g	Mischpilze (getrocknet)
1	Bouquet garnie (4 Stiele Petersilie und Thymian, 1 Streifen Orangenschale)
4 Stück	Piment
6	Wachholderbeeren
2	Lorbeerblätter
2 EL	Créme de Cassis (fakultativ)

1 Für die Farce die Pelle von den Mettenden abziehen. Wurst in Scheiben, dann in Würfel schneiden und mit dem Kochmesser (wie z.B. ein Tatar) durchhacken. Die Zwiebel klein würfeln, den Knoblauch sehr fein hacken und beides in einem Esslöffel Öl glasig andünsten. Von der Kochplatte ziehen und abkühlen lassen. Gewürzgurken und Speck fein würfeln. Petersilie hacken.

2 Alles oben genannte nun in eine Schüssel geben. Reichlich Senf sowie die gehackte Petersilie dazu geben. Deftig mit frisch gemahlenen Pfeffer würzen. (Salzen ist nicht nötig, da die Wurst schon kräftig gesalzen ist).

3 Die Rinderroulade auslegen und noch etwas breit klopfen. Die Rouladen nur schwach salzen und leicht pfeffern. Auf die Rouladen gleichmäßig die Farce verteilen, dabei an den Seiten etwa 2 – 3 Zentimeter frei lassen. Rouladenseiten nun über die Farce schlagen und fest einrollen.

4 Die Rouladen schließlich am besten mit Küchengarn binden, Rouladen-Nadeln empfehlen sich nicht, da die Gefahr besteht, dass die Farce austritt. Nun in einem geeigneten Schmortopf das Butterschmalz erhitzen, die Rouladen einlegen und bei mittlerer Hitze rundum kräftig anbraten. Das dauert etwa 10 Minuten. Dann die Rouladen für die weitere Verwendung herausnehmen und zur Seite stellen.

5 Jetzt wird der Saucenansatz vorbereitet: Dazu Möhre, Sellerie und Zwiebel sowie den Speck in etwa 8 mm große Würfel schneiden. Knoblauch hacken. Pilze in etwas Wasser einweichen. Den Speck in den Schmortopf geben und hellbraun ausbraten. Das Gemüse dazu geben gleichmäßig zu einem »Mirepoix« anrösten lassen. Dies dauert auch etwa 10 Minuten. – Gelegenlich umrühren, damit nichts anbrennt. Wenn die Zwiebel Farbe annimmt, das Tomatenmark zugeben und unter Rühren noch eine Minute mitrösten. Dann mit Rot- und Portwein ablöschen und zu Hälfte einkochen. Letztlich den Rinderfond angießen, Gewürze dazu geben und alles aufkochen lassen.

6 Die angebratenen Rouladen zu dem Saucenansatz geben und das Bouquet garni einlegen und Pilze zufügen. Die Rouladen bei kleiner Flamme (die Sauce sollte nur ganz leicht sieden), 2,5 Stunden gut zugedeckt sanft schmoren.Nach Ende der Schmorzeit die Rouladen aus dem Topf nehmen. Küchengarn entfernen. Die Sauce mit dem Röstgemüse durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. (Dies ergibt die feine Bindung der Sauce). Man erhällt etwa knapp einen Liter Sauce. Letzlich diese wieder in den Schmortopf geben und bis auf die Hälfte reduzieren. Wer möchte, mit Crème de Cassis und gegebenenfalls etwas Salz abschmecken. – Rouladen in der Sauce erwärmen.

Diese opulenten Rouladen benötigten auch einen entsprechenden Part als Beilagen: Gerade richtig erscheinen Kartoffelklöße mit Polnischer Butter (Bröselbutter), Preiselbeer-Rotkohl und Steinpilze mit kleinen Schinkenwürfeln. Die kräftige mit Rot- und Portwein gekochte rauchige Bratensauce auf der Grundlage einer »Sauce espagnole« der klassischen französischen Küche verbindet alles perfekt. – In Summa ein Festessen!

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© 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.