Variationen einer Rinderroulade



Variante I (links) und Variante II (rechts) einer Roulade mit Süßkartoffelpüree und Pilzen

Wenn ich mich recht erinnere, ist dies das erste Mal, dass ich Rinderrouladen zubereite. Und auch das Süßkartoffelpüree ist eine neue Erfahrung für mich, aber es schmeckt wirklich gut und ist eine Bereicherung für den Speiseplan. Da ich bei den Rouladen einmal den sicheren Weg gehen wollte, wählte ich für eine Rinderroulade die klassische Variante. Für die andere wählte ich eine abgewandelte Variante, in der ich einige Zutaten ausprobierte.

Variante I, klassisch: Senf, Speck, Gurke, Zwiebel.
Variante II, abgeändert: Senf, Speck, Prinzessbohnen, Knoblauch, grüne Pfefferkörner, Kapern.

Zutaten für 2 Personen:

Für die Rouladen:

- 2 große Scheiben Rindfleisch für Rouladen (aus der Oberschale), etwa 400 g

Für die Füllungen:

- 2 EL Senf
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 1 große Gewürzgurke
- 1 große Schalotte
- 15 Prinzessbohnen
- 1 Knoblauchzehe
- 30 eingelegte, grüne Pfefferkörner
- 10 eingelegte Kapern

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 65 g Austernpilze
- ½ l Bratenfond
- 2 TL Mehl
- Öl

Für die Beilage:

- 1 große Süßkartoffel, etwa 400 g
- Muskat
- Butter

- Salz
- Pfeffer

- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit 1 1/2 Stdn.

Für die Füllung die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen. Die Schalotte längs in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Gewürzgurke längs in lange Stifte schneiden. Die Prinzessbohnen putzen. Die beiden Rinderfleischscheiben längs

nebeneinander auf ein Arbeitsbrett oder eine andere, große Unterlage legen. Jeweils beide Seiten mäßig salzen und pfeffern. Dann jeweils 1 EL Senf auf einer Seite der beiden Rouladen verstreichen. Am unteren Ende der Rinderfleischscheiben – denn da beginnt man mit dem Einrollen – längs jeweils drei Scheiben Speck nebeneinander legen. Dann auf der einen Fleischscheibe in der Mitte des Specks quer Zwiebelstreifen und Gurkenstifte aufhäufen. Auf der anderen Fleischscheibe in der gleichen Weise erst die Hälfte der Bohnen geben, darauf die Knoblauchstifte, Pfefferkörner und Kapern und dann die zweite Hälfte der Bohnen darüber verteilen. Beide Rouladen nacheinander zusammenrollen. Beim Zusammenrollen soll man auch jeweils beide Enden der Rouladen links und rechts einklappen – das ist mir aber leider nicht gelungen. Dann jeweils zwei Stränge Küchengarn unter die Rouladen ziehen und die Rouladen damit zusammenschnüren.

Für die Sauce Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Die Austernpilze in grobe Stücke schneiden. Bei der Zubereitung von zwei Rouladen reicht ein großer Topf, bei einer größeren Anzahl nimmt man einen Bräter und kann die Rouladen auf dem Herd oder auch alternativ im Backofen zubereiten. In diesem Fall Öl in einem großen Topf erhitzen und die Rouladen auf beiden Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und Gemüse und Pilze hineingeben und anbraten. Mit dem Bratenfond ablöschen und mit einem Kochlöffel oder Pfannenwender die Röststoffe vom Topfboden abschaben. Die beiden Rouladen in den Fond dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 ½ Stunden köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit die Süßkartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Süßkartoffelstücke 10 Minuten lang kochen. Dann in eine schmale, hohe Rührschüssel geben, ein Stück Butter dazugeben, mit Salz, Pfeffer und frisch gemahlenem Muskat würzen und mit dem Pürierstab fein mixen.

Nach dem Schmoren der Rouladen diese aus der Sauce

herausnehmen und warmstellen. Die Sauce mit etwas Mehl eindicken. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vermutlich ist die Sauce aber durch die Gewürze der beiden Rouladen und den Bratenfond schon würzig genug. Das Küchengarn bei den Rouladen entfernen, die Rouladen jeweils in zwei Hälften schneiden und jeweils eine Hälfte der beiden Varianten zusammen auf einem Teller anrichten. Süßkartoffelpüree dazu geben. Mit einem Schaumlöffel Gemüse und Pilze aus der Sauce heben und zu Rouladen und Püree geben. Dann von der Sauce über die Rouladen geben.