SWR-Fernsehen
Kaffee oder Tee
76522 Baden-Baden

2 Mann für alle Gänge: **Rinderroulade vom Hinterwälder Rind mit Knödel und Senfsaatjus**

Sendung vom 04.10.2016
(ESD beim SR am 12.11.2011)

Rinderroulade vom Hinterwälder Rind mit Knödel und Senfsaatjus

In der deutschen "Sonntagsküche" gilt sie neben dem klassischen Rinder- oder Schweinebraten als das typische Sonntagsgericht: die Rinderroulade, von Region zu Region zwar verschieden gefüllt, aber immer aus der Rinderkeule
- aus Oberschale oder Kugel - geschnitten und mit Faden oder Spießen fixiert.
Wenn sich nun ein Sternekoch an dieses Schmorgericht "heranwagt", dann kann man sicherlich etwas Besonderes erwarten.
Harald Rüssel, Mitglied in der Vereinigung "Jeunes Restaurateurs d'Europe", hat sich diesmal mit seiner Freiluftküche ins romantische Münstertal im Schwarzwald, aufgemacht. Dort trifft er seinen Freund und Kollegen Karl-Josef Fuchs, auch Mitglied in der Vereinigung der jungen Spitzenköche und Chef im Romantikhotel "Spielweg", und dieser hat ein ganz besonderes Fleisch für die Rinderroulade besorgt.
Hoch oben an den Hängen des Schauinsland kennt Karl-Josef einen Bergbauern, der eine seltene Rinderrasse hält, das Hinterwälder Rind, die kleinste Rinderrasse Mitteleuropas. Diese alte und robuste Rasse wird heute nur noch an ganz wenigen Standorten gezüchtet weil sie - eher kleinwüchsig und leicht - nicht mehr in die heutige "Normtierhaltung" passt. Aber das Fleisch dieser Rinder und auch ihre Milch sind dank der kräuterreichen Weide auf den Bergwiesen von ganz ausgezeichneter Güte.
Manuel Andrack, der "Zutatenlogistiker" ist natürlich mitgereist und hat Gelegenheit sich bei besagtem Bergbauern, Matthias Scherer, eingehend über die Vorzüge der Hinterwälder Rinder und deren Eigenheiten zu informieren. Und er besorgt auch den für diese spezielle Roulade notwendigen Schwarzwälder Schinken bzw. Schinkenspeck beim Bergbauern Thomas Riesterer in Münsterhalden, der diese Schwarzwälder Spezialität nicht nur in seinem kleinen Hofladen verkauft, sondern auch eigene Schweine hält.

Rezepte

Wie Schinken und Schinkenspeck hergestellt werden, das erlebt Manuel in der Landmetzgerei Zähringer in Ehrenkirchen, und dort darf er sogar beim Einsalzen der einzelnen Schinken mit Hand anlegen.
Den guten Tropfen zu diesem Gericht, einen Spätburgunder, hat Manuel vom Kaiserstuhl besorgt, vom Weingut Dr. Heger.
Wie die beiden Profiköche die Roulade zubereiten, wie der dazu gereichte Kartoffelstampf entsteht und was es mit der Senfsaatjus auf sich hat, das zeigt die neue Folge von "Zwei Mann für alle Gänge".

Für die Rinderroulade

4 große, flache Stücke vom Bug
1 TL Senf (mittelscharf) oder Rieslingsenf
8 Scheiben Bauchspeck oder rohenSchinken
1 Bund Estragon
2 Gewürzgurken
1 Karotte
1 TL Traubenkernöl
1 Schalotte in Streifen
1 cl Apfelessig
Salz, Pfeffer
etwas Mehl zum Bestäuben (Roulade)

Schalotten in Streifen schneiden, die Möhren schälen und in Stifte schneiden, in Traubenkernöl anschwitzen und mit Apfelessig ablöschen, erkalten lassen. Dann die Rindfleischscheiben plattieren und würzen mit Salz und Pfeffer, mit Senf bestreichen. Mit je 2 Scheiben Bauchspeck belegen und die Karotten , Schalotten und etwas Estragon darauf verteilen. An ein Ende der Rindfleischscheibe eine halbe Gewürzgurke legen und von diesem Ende her vorsichtig einrollen. Mit einem Holzspieß spicken oder mit Küchenschnur binden.

Zum Schmoren der Rouladen

100 g Möhrenwürfel
100 g Schalotte
1 EL Tomatenmark
200 ml Spätburgunder
1 l Kalbsjus
2 Nelken
1 Sternanis
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, Piment und Pfeffer
Senfsaat (mit Wasser und Riesling abgekocht)

Die Rouladen mit Mehl etwas anstauben und im Bräter von allen Seiten anbraten. Rouladen wieder aus dem Topf nehmen. Im Bratensatz Möhre und Zwiebel anschwitzen, tomatisieren und mit Spätburgunder ablöschen. Mit Kalbsjus auffüllen bis die Rouladen 2/3 bedeckt sind. Gewürze (Piment, Sternanis, Nelke) dazugeben

und dann in den Ofen 30 min. bei 190 °C anschließend 140 ° C eine Stunde langsam garen.
Rouladen aus dem Ofen nehmen, frische Kräuter und Senfsaat dazugeben.

(Für die Senfsaatsauce

1 Schalotte in Würfel
1 TL Mittelscharfer Senf
1 EL Senfsaat, blanchiert
1 TL Rapsöl
1 Zweig Majoran
400 ml passierte Schmorfond
1 cl Riesling
10 ml Apfelessig
Zucker, Salz und Pfeffer)

1. Schritt: Die Senfsaat in Wasser mit Zucker und 1 cl Riesling blanchieren um Bitterstoffer auszulaugen und die Senfkörner bissfest zu garen. DANACH SENFSAAT ZUM Schmorfond, sonst nichts

2. Schritt: Schalotten anschwitzen in Traubenkernöl einen Teelöffel Senf und die blanchierte Senfsaat hinzugeben. Ablöschen mit Essig und dann mit Schmorfond auffüllen, Majoran zupfen und hinzugeben, mit Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelkloßmasse:

500 g gekochte Kartoffeln, abgedampft
Pfeffer, Salz und Muskat
2 EL Butter
1 Bund Schnittlauch
30g Stärke, 1 Eigelb

Kartoffeln mit einer Gabel zerstampfen, Eigelb und stärke für die Bindung hinzugeben, Butter und feingehackten Schnittlauch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Weitere Infos:

Wein
Ihringer Winklerberg Spätburgunder 2007
Dr.Heger Barrique „Mimus“ trocken
Kaiserstuhl
Weinhaus Joachim Heger / Weingut Dr. Heger
Joachim Heger
Bachenstraße 19/21
79241 Ihringen
Tel: 07668 – 205
E-Mail: info@heger-weine.de

Koch
Harald Rüssel
Landhaus St. Urban
Büdlicherbrück 1
54426 Naurath / Wald
Tel: 06509 – 91 40 0
E-Mail: info@landhaus-st-urban.de

Koch-“Kollege“
Karl-Josef Fuchs
Romantik-Hotel Spielweg
Spielweg 61
79244 Münstertal / Schwarzwald
Tel: 07636 – 709 – 0
E-Mail: fuchs@spielweg.com

Rindfleisch
Drehbachhof
Matthias Scherer
Am Drehbach
Stohren 2
79244 Münstertal / Schwarzwald
Tel: 07602 – 92 04 67

Schwarzwälder Schinken / Schweinezucht
Riestererhof
Thomas Riesterer
Münsterhalden 11
79244 Münstertal / Schwarzwald
Tel: 07636 – 13 29
E-Mail: info@riestererhof.de

Schwarzwälder Schinken / Metzgerei
Landmetzgerei Zähringer
Franz-Josef Zähringer
Schmiege 22
79238 Ehrenkirchen
Tel: 07633 – 51 38
E-Mail:metzgerei-zaehringer@t-online.de