

Sören Anders | Rinder-Rouladen mit Rotkohl, Kartoffel-Püree und Schinkenschaum

Zutaten

Für die Rouladen:

- 4 Rindsrouladen (à 160 g)
- 2 EL Senf
- 100 g Schwarzwälder Schinken, in 4 Streifen geschnitten
- 2 Gewürzgurken
- 4 Zwiebeln
- 1 Bund gehackter Petersilie
- 2 Karotten
- ¼ Sellerie
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Flasche Rotwein
- 1 Glas Rinderfond
- Pfeffer
- Salz
- Zucker
- Mehl
- Rouladennadeln
- Öl zum Anbraten

Für den Rotkohl:

- Rotkohl (ca. 1,5 kg)
- 300 ml Cassis
- 200 ml Portwein
- 4 EL Limettensirup
- 4 EL Pflaumenessig
- Ingwer
- 3 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- 2 Sternanis
- 3 Kapseln Kardamon
- 1 TL Zimtblüte (Macis)
- 1 TL Kümmel
- Zucker
- Salz

Für das Kartoffel-Püree:

- 900 g Kartoffeln
- 150 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 80 g Butter
- Salz
- Muskat

Für den Schinkenschaum:

- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Stück Schwarte
- 300 ml Weißwein
- 300 ml Rinderbrühe
- 200 ml Sahne

Für das Gurken-Gelee:

- 200 ml Gewürzgurkenwasser
- 1/2 TL Agar Agar
- 1 Blatt Gelatine
- 1/2 Bund Dill

Für den Wildkräuter-Salat:

- 2 Handvoll Wildkräuter mit Blüten
- Gurkenwasser
- Senföl
- Honig
- Senf

Zubereitung:

Die Rouladen:

Zwiebeln fein würfeln, anschwitzen und mit einem Bund Petersilie mischen. Ein großes Arbeitsbrett mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Die Rouladen darauf legen und mit Senf bestreichen. Die Zwiebeln darauf verteilen, je ein Stück Speck und 1/2 Gewürzgurke auf das obere Drittel legen. Rouladen aufrollen, mit Nadeln feststecken und mit Mehl bestäuben. In heißem Öl ca. 10 Minuten rundherum braun anbraten.

Karotten, Sellerie und 2 geschälte Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und in 2 EL Öl in einem Bräter anschwitzen. 1 TL Salz und 1 EL Zucker unterrühren und leicht karamellisieren lassen. 3 EL Tomatenmark dazugeben, unterrühren und mit 1 Flasche Rotwein und 1 Glas Rinderfond ablöschen. 15

Minuten einkochen lassen, dann die angebratenen Rouladen einlegen und bei 160 °C im Ofen 1,5 Stunden schmoren lassen. Die Rouladen herausnehmen und im Ofen warm halten.

Schmorfond durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren, aufkochen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit einem Schneebesen 80 g eiskalte Butter in kleinen Flöckchen unterrühren. Rouladen in die Sauce einlegen und warm stellen.

Der Rotkohl:

Rotkohl putzen, vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Cassis, Portwein, Limettensirup, Pflaumenessig, Zucker, Salz und den fein geriebenen Ingwer dazugeben. Den Kohl kräftig durchkneten.

3 Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren, 2 Sternanis, 3 Kapseln Kardamon, 1 TL Zimtblüte, 1 TL Kümmel in ein Stück Mulltuch geben. Mit Küchengarn zubinden. Gewürze zerkleinern, indem man mit einem kleinen Topf drauf schlägt.

Rotkohl ohne die Marinade in 3 EL Öl anschwitzen. Das Gewürzsäckchen in den Topf hängen und den Kohl ca. 1 ½ Stunden garen, dabei nach und nach die Marinade wieder angießen. Nach 1 Stunde einen Apfel und eine rohe Kartoffel fein in den Rotkohl hineinreiben. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Kartoffel-Püree:

Kartoffeln schälen, waschen und ca. 20 Minuten in Salzwasser garen, abgießen und ausdämpfen lassen.

150 g Kartoffeln beiseite legen.

Je 150 ml Milch und Sahne in einem Topf aufkochen, mit Salz und frisch geriebenem Muskat würzen. 80 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen und so lange köcheln lassen, bis sie bräunt (sog. Nussbutter). Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in das heiße Milch-Sahne Gemisch pressen und die Butter unterrühren.

Kartoffel-Chips:

Die beiseite gelegten Kartoffeln mit Salz und Muskat würzen und mit einem Pürierstab zu "kleisterartigem" Püree verarbeiten. Das Püree als dünne Taler auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, mit Kümmel bestreuen und bei 120 °C im Ofen ca. 20 Minuten trocknen lassen.

Schinkenschaum:

Zwiebel ungeschält vierteln und in 1 EL Öl kräftig anrösten. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazu. Ein Stück Schwarte und übrige Schinkenreste vom Schwarzwälder Schinken zufügen. Mit 300 ml Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. 300 ml Rinderbrühe zugießen und einkochen lassen. 200 ml Sahne dazu und wieder auf die Hälfte einkochen lassen. Topfinhalt durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren, abschmecken und mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Gurken-Gelee:

200 ml Gurkenwasser (von den Gewürzgurken) aufkochen und ½ TL Agar Agar unterrühren. Ein Blatt eingeweichte Gelatine zufügen, unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. 1/2 Bund feingeschnittenen Dill einrühren und abkühlen lassen, bis die Masse geliert.

Wildkräuter-Salat:

Eine Vinaigrette zubereiten aus je 3 EL Gurkenwasser und Senföl. Mit 1 TL Honig, 1 TL Senf, Pfeffer und Salz abschmecken. 2 Handvoll Wildkräuter mit Blüten (nach Geschmack und Angebot) in der Vinaigrette marinieren.

Dekoration:

80 g Schwarzwälder Schinken in feinen Streifen und 60 g gehackte Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten.

Anrichten:

In die Mitte eines Tellers 2 EL Rotkohl setzen, darauf eine Roulade platzieren. Daneben 2 Nocken Kartoffel-Püree setzen und senkrecht einen Chip hinein stellen. Drumherum Sauce, Schinkenschaum und Gurken-Gelee träufeln. Etwas Wildkräuter-Salat auf die Roulade geben und mit gerösteten Walnüssen und Schinkenstreifen bestreuen.

Rezept: Sören Anders

Quelle: Leibspeise mal ANDERS vom 11.06.2015

Episode: Aus dem Schwarzwald