

RINDERROLLBRATEN MIT BÄRLAUCHCREME-FÜLLUNG

RINDERROLLBRATEN MIT BÄRLAUCHCREME-FÜLLUNG

Für dieses Rezept habe ich einen Rinderbraten flach aufgeschnitten, ihn mit einer Creme aus Frischkäse, Bärlauch und Champignons bestrichen, mit Parmesan belegt und wieder eingerollt. Für 90 Minuten ging es dann ab in den Ofen und schon konnte der Rinderrollbraten mit grünen Bohnen und einem Kartoffel-Bärlauch Püree serviert werden. Und falls Bärlauch gerade keine Saison hat könnt ihr auch einfach Schnittlauch nehmen und das Ganze mit einem klassischen Kartoffelpüree kombinieren. Sehr lecker!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

1,5 kg Rinderbraten aus der Hüfte

3 EL Frischkäse

40g Bärlauch oder Schnittlauch

4 Champignons

2 Knoblauchzehen

ca. 15g Parmesankäse

Pfeffer & Salz

Küchengarn oder Zahnstocher

Olivenöl

2 gehäufte TL grüner Pfeffer (eingelegt)

6 rote Schalotten

1 EL Wacholderbeeren

3 Lorbeerblätter (wenn möglich frisch)

5 Nelken

300 ml trockener Rotwein

500 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

2 EL Saucenbinder für dunkle Saucen

Für die Bohnen:

150g Buschbohnen

1 kleine Hand voll Speckwürfel

2 EL Butter

Pfeffer & Salz

Für das Püree:

200g Kartoffeln

1 El Butter

100 ml Milch

4 EL Bärlauchcrème (Reste von der Rinderbratenfüllung)

Muskat

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Der erste Schritt beginnt bei der Auswahl des Bratens. Da ich ihn aufrollen wollte musste er gleichmäßig in Dicke und Form sein, sonst hätte das nicht geklappt.



Mit einem großen scharfen Messer setze ich jetzt so an, dass ich in etwa das obere Drittel vom Braten flach aufschneide. Wichtig: Nicht zu weit an die Kante schneiden! Das eingeschnittene Stück aufklappen.

Schnittrichtung (für Linkshänder) ->



Den Braten jetzt so ausrichten, dass man das Messer wieder gut ansetzen kann (also um 180° drehen) und auf Höhe der aufgeklappten Fleischbahn den Weg wieder zurück gehen.

Schnittrichtung ->



Das Fleisch ein bissl beiseite schieben und die Champignons fein hacken. Den Bärlauch in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und den Knoblauch schälen. Alles zusammen mit dem Frischkäse in den

Mixer geben.



Solange mixen, bis eine gleichmäßige feine Creme entstanden ist. Diese kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken und das Fleisch damit einstreichen. Den Rest der Creme für das Kartoffelpüree beiseite stellen. Vom Parmesankäse dünne Scheiben abschneiden.



Die Parmesanscheibchen auf der Creme verteilen.



Dann den Braten wieder so einklappen, wie er ursprünglich war.



Dann entweder mit Küchengarn einknüpfen oder mit Holzspießchen fixieren.



Jetzt etwas Olivenöl in den Bräter geben und auf dem Herd stark erhitzen. Die Schalotten schälen und in das Öl geben. Kurz anbraten lassen und mit Rotwein ablöschen. Den Wein stark reduzieren lassen. Wacholderbeeren, grüne Pfefferkörner, Nelken und Lorbeerblätter dazugeben.



Sobald der Wein eine Sirup-artige Konsistenz hat kommt das Fleisch in den Bräter und ich gieße das Ganze mit der Brühe auf. Den Braten nochmal mit Pfeffer und Salz würzen. Dann den Bräter abdecken und bei 180°C für 90 Minuten in den Ofen schieben. Alle 30 Minuten mit Saft aus dem Bräter übergießen.



Nach ca. 60 Minuten geht es mit den Beilagen weiter. Die Kartoffeln werden geschält, in Würfel geschnitten und in einem Topf mit Salzwasser gar gekocht.

Die Bohnen werden geputzt und in 3-4 cm lange Stücke geschnitten. Kurz (4 Minuten) in Salzwasser blanchieren und dann kalt abschrecken.



Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Auf dem Herd bei niedriger Temperatur Butter und Milch einrühren. Mit frisch geriebenem Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Dann die restliche Bärlauchcrème einrühren und nochmal abschmecken.

In der Bohnenpfanne die Speckwürfel mit Butter anbraten. Dann die Bohnen dazugeben. Die Hitze reduzieren (Stufe 5 von 9) und noch 3 Minuten braten lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Jetzt den Braten aus dem Bräter heben und kurz ruhen lassen. Die Bratensauce abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Saucenbinder einrühren und kurz aufkochen. Den Braten aufschneiden und mit Bohnen und Püree anrichten. Dann noch etwas Sauce darüber geben.

Guten Appetit!