

# TOSKANA-ROULADE MIT GNOCCHI UND GRÜNEM SPARGEL

## TOSKANA-ROULADE MIT GNOCCHI UND GRÜNEM SPARGEL

Ich bin nicht sicher, ob eine Roulade zu den großen Gerichten der Toskana zählt, geschweige denn ob man sie dort ganz genau so zubereiten würde - ich habe jedenfalls an die Toskana gedacht als ich am Herd stand und ich glaube, ich habe sie nicht wirklich verfehlt. Rinderroulade gefüllt mit einer Frischkäse-Senf-Crème, Parmaschinken, getrockneten Tomaten und Salbei, geschmort mit Oliven und getrockneten Tomaten. Dazu selbst gemachte Gnocchi und grüner Spargel. Ich wünsche mir den Urlaub her... Beim träumen vom Urlaub ist es dann wohl auch geschehen, es sollte eigentlich 3 Rouladen geben, mit dem Gedanken an ein Resteessen. Leider kann so eine Katze verdammt schnell und gefräßig sein wenn es darum geht in einem unbeobachteten Moment die Einkäufe auszupacken. \*ohne weitere Worte\*. Na gut, dann gibt es halt für jeden eine Roulade mit Gnocchi!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 2 Rinderrouladenscheiben (zusammen ca. 400g)
- 5 Scheiben Parmaschinken
- 4 Salbeiblätter
- 3 EL Olivenöl
- 12 Scheiben getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 2-3 EL Öl aus dem Glas mit den eingelegten Tomaten
- 2 EL Frischkäse
- 2 TL scharfer Senf
- 2 TL Paprikamark
- Pfeffer
- Rioja-Salz
- 15 Oliven (mit Knoblauch gefüllt)
- 1 Zwiebel

1 Glas trockener Rotwein

250g grüner Spargel

3 EL Butter

Für die Gnocchi:

250g Kartoffeln

150g doppelgriffiges Weizenmehl

50g Grieß

Salz

ZUBEREITUNG:

Da die Rouladen für 2 Stunden bei 180°C im Ofen schmoren möchten fange ich hier an. Die Rouladenscheiben lege ich flach aus. In einer kleinen Tasse mische ich Frischkäse, Senf, Paprikamark, Pfeffer und Rioja-Salz zu einer Creme. Damit bestreiche ich das Fleisch gleichmäßig.



Dann wird der Parmaschinken darauf ausgelegt. Es sollte wirklich jedes Eckchen bedeckt sein. Dort wo sonst Speck und Gewürzgurke ihren Platz finden kommen hier die Salbeiblätter und je 2 Scheiben von den getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten hin.



Die Rouladen werden vom belegten Ende her aufgerollt und mit Holzstäbchen fixiert.



Die Zwiebel wird nur geschält und geviertelt und kommt mit dem Olivenöl und dem Öl von den eingelegten Tomaten in einen flachen Topf mit Deckel. Erhitzen und die Rouladen dazu legen. Jetzt gebe ich noch die mit Knoblauch gefüllten Oliven und die eingelegten, getrockneten Tomaten dazu. Da jetzt bereits 15 Oliven mit Knoblauch in der Pfanne sind verzichte ich auf weiteren Knoblauch. Das reicht aber auch...



Sobald die Rouladen rundherum angebraten sind lösche ich das Ganze mit Rotwein ab. Ein Glas für den Topf.... und eins für die Köchin... kurz etwas reduzieren lassen, dann mit einer Tasse Wasser auffüllen. Mit Pfeffer und einer Prise Rioja-Salz würzen.



Den Topf mit dem Deckel verschließen und für 2 Stunden bei 180°C in den vorgeheizten Backofen stellen. Ab und an die Rouladen wenden (ca. alle 30 Minuten) und bei Bedarf ein Schlückchen Wasser auffüllen.

Die Kartoffeln werden geschält, gewürfelt und in Salzwasser gar gekocht. Nach ca. 15 Minuten abgießen (wenn sie dann gar sind) und zum Abkühlen beiseite stellen.

Wenn die Kartoffelwürfel abgekühlt sind stampfe ich die Kartoffeln und verknete sie mit Mehl und Grieß zu einer gleichmäßigen Masse. Aus dieser rolle ich ungefähr 2 cm Ø dicke Teigrollen die ich dann wiederum in kleinere Stücke teile. Zu einem ovalen Teigklößchen formen und mit der Gabel die typischen Gnocchi-Rillen einprägen.

Einen Topf mit Salzwasser aufkochen und die Gnocchi darin gar kochen. Wenn man weniger Mehl und Grieß nimmt (125g Mehl + 25g Grieß) werden die Gnocchi etwas weicher und müssen nicht unbedingt vorgekocht werden. Hier aber schon - Gnocchi also für 12 Minuten köcheln lassen, dann abgießen.



Da mein großer flacher Topf ja bereits mit den Rouladen im Herd ist koche ich in einer großen Pfanne mein Spargelwasser mit etwas Salz und Zucker auf.

Den Spargel schäle ich im unteren Drittel, dann lege ich ihn für 5 Minuten in die Pfanne mit köchelndem Wasser.

Den Spargel aus dem Wasser heben und das Wasser abgießen. Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen und die Gnocchi hinein geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und von allen Seiten braten bis sie leicht gold-braun werden (ungefähr 8-10 Minuten). Dazu die Hitze etwas reduzieren damit nichts anbrennt (hier Stufe 6 von 9).

Für die letzten 2 Minuten den Spargel mit in die Pfanne legen und schwenken damit er auch etwas Butter abbekommt.



Die Rouladen aus dem Ofen holen und die Sauce abschmecken. Je nach Geschmack noch etwas Pfeffer oder Salz dazugeben.



Die Rouladen mit Oliven und Tomaten anrichten. Die Sauce gleichmäßig verteilen. Die gebratenen Gnocchi und den Spargel mit auf den Teller anrichten.

Das Fleisch sollte jetzt so mürbe sein, dass es auf der Zunge zerfällt.

Lasst es euch schmecken!

*Der kleine Räuber....*

