

Martin Sieberer's Gericht für das Almstüberl

Roulade vom Paznauner Hochlandrind mit Erdäpfel, Rauch und Zwiebel

KULINARISCHER
JAKOBSWEG
PAZNAUN-ISCHGL

6 Rindsschnitzel (Schale) zu je 160g
70g Karotten
70g Gelbe Rüben
120g Bauchspeck
70g Essiggurkerl
150g Zwiebeln
6 Stk. Geschälte Tomaten (Pelati)
20g Mehl glatt
150g Creme fraiche oder Suppe zum Aufgiessen
Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle, Estragonenf
Mehl zum Bestäuben

Kartoffelpüree:

1 kg Frühkartoffeln
100 g geräucherte Butter
2 g SOSA-Räucherpulver
etwa 150 ml Milch

Röstzwiebel

Zubereitung

Rindsschnitzel klopfen, Ränder einschneiden, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen. Wurzelgemüse schälen und ebenso wie Speck und Gurken in 4 mm dicke Streifen schneiden. Diese auf die Rindsschnitzel legen, zu Roulade einrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Rouladen würzen, Öl erhitzen, Rouladen allseitig braun anbraten. Fleisch aus dem Schmortopf heben. Nicht zu klein geschnittene Zwiebel leicht nrösten, geschälte Tomaten dazugeben, durchrösten, mit Suppe aufgießen und glattrühren. Rouladen Sardellenpaste dazugeben und zugedeckt dünsten.

Rouladen aus der Soße nehmen, Creme fraiche einrühren, aufkochen, passieren, dann mit Senf abschmecken und die Rouladen von den Zahnstochern befreien.



Tipp:

Nur bestens abgehangene Rindsschale verwenden, da dieses Fleisch schneller weich wird.

Kartoffel schälen, vierteln und kochen. Die Milch mit geräucherter Butter aufwärmen.

Die gekochten Kartoffeln durch eine Passiermühle treiben und dann mit der aufgewärmten Milch bzw. Butteremulsion vermischen/würzen.

Beim Anrichten die Rouladen in der Sauce warm machen und mit dem Schmorsaft, geräuchertem Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln anrichten.