

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Rinderrouladen mit getr. Tomaten, Basilikum und Pinienkernen

(Sendung 29.08.2009)



Zutaten

- 50 g Pinienkerne
- 50 g getrocknete weiche Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 7 El Olivenöl
- 6 Rinderrouladen à 150 g
- 6 Scheiben Pancetta
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Basilikum
- 1 große weiße Zwiebel
- 2 Stangen Staudensellerie
- 4 Tomaten
- 3 Stiele Thymian
- 1 Tl Fenchelsaat
- 100 ml Weißwein
- 350 ml Kalbsbrühe oder Rinderbrühe
- 1/2 Kartoffel (ca. 100 g)
- 5 Stiele glatte Petersilie

Zubereitung

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann abkühlen lassen. Die getrockneten Tomaten mit Knoblauch, der Hälfte der Pinienkerne und 3 Löffeln Olivenöl im Mixer zu einer noch leicht stückigen Paste verarbeiten.
2. Rouladen nebeneinander legen und mit ein wenig Salz, Pfeffer würzen. Mit der Tomatenpaste bestreichen, mit je 1 Scheibe Pancetta und 2 Basilikumblättern belegen. Rouladen aufrollen und mit Nadeln zusammen stecken.
3. Zwiebeln würfeln, Staudensellerie in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Rouladen von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Rouladen in einem geeigneten Topf oder Bräter in 4 El Olivenöl hellbraun anbraten. Tomaten halbieren und den Strunk entfernen. Rouladen herausnehmen, Tomaten mit der Schnittfläche nach unten in den Topf setzen und mit Fenchelsaat zusammen anschwitzen, anschließend das Gemüse im Topf glasig, ohne Farbe dünsten. Thymian zugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit 350 ml Kalbsbrühe oder Rinderbrühe auffüllen. Kartoffel schälen und in den Sud reiben (dient zur natürlichen, leichten Bindung). Rouladen zugeben und das ganze mit halbgeöffnetem Deckel im Backofen bei 160 - 170 Grad auf der untersten Schiene 2 bis 2 1/2 Stunden garen. Zum Schluss fein gehackte Petersilie unterrühren.
4. Rouladen mit dem Sud auf Tellern anrichten und mit den restlichen Pinienkernen und Basilikumblättern servieren. Dazu gibt es Baguette oder anderes Brot.

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus Garzeit)