

RINDERROULADE IN SCHOKOLADENSAUCE MIT



Rinderroulade in Schokoladensauce mit Quittenrotkohl und Walnusskartoffeln (Backpflaume, Bauchspeck)

Zubereitung

1. Die Semmerrolle der Länge nach zu einer grossen Roulade aufschneiden und mit Senf bestreichen und würzen.
2. Mit der Speckscheibe belegen, die Backpflaume, die halbierte Garkartoffel und geschnittene Blatt Petersilie die Roulade füllen.
3. Die gefüllte Roulade mit einem Rollbratenfaden binden.
4. In einer Pfanne mit etwas Rapskernöl scharf von beiden Seiten anbraten und dann in einem GN-Blech bei 120° C mit Combigaren ca. 180 Minuten zubereiten.
5. Schokolade in der Demi Glace schmelzen und mit Maismehl binden.
6. Die Sauce nach 150 Minuten über die Roulade gießen.
7. Zwiebel in Butter anbraten, Rotkohl dazugeben, würzen und mit Balsamico ablöschen.
8. Rotkohl gar dünsten und mit Quittengelee abrunden SteamFresh Delikatesskartoffeln im gelochten Einsatz 8 Minuten bei 100 ° C dämpfen.
9. Danach salzen und die Walnüsse, Petersilie und Zitronenschale dazugeben.

Zutaten (10 Personen)

- 1,8 kg Semmersolle
- 200 g Bauchspeck in Scheiben
- 300 g Backpflaumen oder Stein
- 20 g Blatt Petersilie
- 300 g SteamFresh Garkartoffeln
- 30 g Senf, scharf
- 2 g Koriander, gemahlen
- 3 g Pfeffer, schwarz gemahlen
- 3 g Steinsalz
- 20 g Rapskernbratöl
- 1 kg Demi Glace
- 50 g Zartbitterschokolade
- 60 g Maismehl
- 20 g Butter
- 50 g Zwiebel in Scheiben 3 mm
- 1,5 kg Rotkohl in Streifen 2 mm
- 30 g Balsamico dunkel
- 2 g Schwarzkümmel, ganz
- 2 g Chili, gemahlen
- 3 g Steinsalz
- 2 g Zimt, gemahlen
- 1 g Muskatnuss, gemahlen
- 50 g Quittengelee
- 2 kg SteamFresh Delikatesskartoffeln
- 20 g Rapskernöl
- 100 g Walnuss, Bruch geröstet
- 10 g Blatt Petersilie
- 2 g Zitronenschale, gerieben
- 3 g Steinsalz



Mit freundlicher Unterstützung