



Rinderrouladen mit Rotwein-Schalotten und getrüffeltem Kartoffelpüree

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Gefüllte Rouladen aus edlem Rinderfilet mit saftig geschmorten Rotwein-Schalotten und dazu selbst gemachter Kartoffelpüree mit Trüffelbutter. Ein wahrer Hochgenuss, der sich besonders gut für ein festliches Mahl eignet.

Das Rind hat viele verschiedene Teilstücke und obwohl das Fleisch für herkömmliche Rindsrouladen aus der Oberschale geschnitten wird, nimmt man bei diesem Rezept das Filetstück. Dieses ist besonders zart, mager und saftig.

Aufgrund der Zugabe von frischem Thymian, werden die Rotwein-Schalotten zusätzlich aromatisiert und gewinnen somit an südfranzösischem Flair. Das selbst gemachte Kartoffelpüree besänftigt die kräftigen Zutaten und durch die Trüffelbutter gewinnt das Gericht an Extravaganz.

Diese „Deluxe-Version“ der beliebten Rinderrouladen ist nicht nur edel, sondern auch schnell zubereitet und delikater.

Zutaten

- 300 g Rinderfilet aus der Mitte
- 3 dünne Scheiben Kochschinken
- 2 - 3 TL Estragonsenf
- Etwas Pflanzenöl zum Anbraten
- 200 Gramm Schalotten, geschält
- 1 TL Zucker
- 150 ml Rotwein
- 50 ml Portwein
- 2 Zweige Thymian
- 800 Gramm Kartoffeln in groben Würfeln, gekocht
- 100 Gramm Crème Fraîche
- 1/8 l heiße Milch
- 2 EL Trüffelbutter aus dem Supermarkt
- 40 Gramm kalte Butterwürfel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss

Sofern Sie keine Trüffelbutter im Supermarkt finden, dann können Sie diese auch ganz einfach mit unserem Rezept für Trüffelbutter herstellen. Selbst gemacht schmeckt doch immer noch am besten.

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft 180 ° C.

Schritt2

Die Rinderfiletröllchen

Das Rinderfilet entgegen der Faser in sechs dünne Schnitzel schneiden und zwischen zwei Klarsichtfolie flach klopfen. Mit Senf bestreichen und mit je einer halben Scheibe Schinken belegen, aufrollen und mit Zahnstochern fixieren, salzen pfeffern.

Schritt3

In einer Stielpfanne mit heißem Pflanzenöl rund herum anbraten und für 8 - 10 min. auf die mittlere Schiene stellen.

Schritt4

Die Rotwein - Schalotten

Den Zucker mit dem Port- und Rotwein 5-6 min. reduzieren und dickflüssig werden lassen. Währenddessen die Schalotten in einer Stielpfanne anbraten, salzen, pfeffern und Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Die Schalotten in den Port- und Rotweinansatz geben, Thymianzweige zufügen und 2 - 3 min. „bissfest“ köcheln lassen. Thymianzweige wieder entfernen, kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter unterrühren.

Schritt6

Trüffelbutter - Kartoffelpüree

Die abgegossenen Kartoffelwürfel mit Crème Fraîche, Milch und Trüffelbutter stampfen, mit Salz und einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt7

Anrichtevorschlag

Das Trüffelbutter - Kartoffelpüree auf vorgewärmten Tellern portionieren, die Rinderfiletröllchen darüber setzen und mit den Rotwein-Schalotten garnieren.

Rezeptart: Fleischgerichte, Rindfleisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)484,25
- Eiweiß (g)44,5
- Fett (g)22,75
- KH (g)21
- Cholesterin (mg)117,2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderrouladen-rotwein-schalotten/>