

Rouladen mit Pellkartoffeln und Salat à la Frank Buchholz

Zutaten (für sechs Personen)

6 Rouladen (je 200 g)
3 EL mittelscharfer Senf
6 Scheiben gekochter Schinken
6 saure Gurken
3 EL Tomatenmark
300 ml kräftiger Rotwein
200 ml Portwein
200 ml Madeira
Balsamico-Essig
Schalotten, Knoblauch
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

1 kg Kartoffeln
Olivenöl
Etwas Butter
Parmesan zum Drüberhobeln

Grüner Salat der Saison
Kräuter der Saison
6 EL Olivenöl
Je 2 EL weißer + brauner Balsamico-Essig
2 EL Senf
Zucker, Salz
Parmesan zum Drüberhobeln

Zubereitung

Die Rouladen ausbreiten und großzügig mit Senf bestreichen. Darauf je eine Scheibe gekochten Schinken legen, darüber je zwei halbe Gurken und eine geviertelte Schalotte. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, zusammenrollen und mit einem Stäbchen fixieren.

In einem großen Topf Schalottenwürfel und 4 ungeschälte Knoblauchzehen in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben. Währenddessen die Rouladen in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. In den Topf zu den Zwiebeln geben und mit Rotwein, Portwein und Madeira auffüllen. Alles bei niedriger Temperatur ca. eine Stunde schmoren lassen.

Pellkartoffeln kochen und schälen.

Salat waschen und putzen. Aus Essig, Öl, Senf und Kräuter eine Vinaigrette machen und mit dem Salat vermischen. Parmesan drüberhobeln.

Wenn die Rouladen fertig sind, diese kurz beiseite legen und den Sud durch einen großen Sieb passieren. Fleisch wieder dazugeben und nochmals kurz aufkochen. Eventuell mit etwas Balsamico-Essig abschmecken.

Geschälte Pellkartoffeln in Olivenöl und Butter schwenken, anschließend Parmesan drüberhobeln und servieren.