

EDEKA  
**KOCHSCHULE**



LECKER MIT LUTHER

# WINTERLICHE RINDERROULADE

mit Wirsing, weißen Rübchen und gebackenem Kartoffelpüree



*Dirk Luther*  
Dirk Luther



# Winterliche Rinderroulade

mit Wirsing, weißen Rübchen und gebackenem Kartoffelpüree

## ZUTATEN

### RINDERROULADE

4 Rinderrouladen à 220 g  
 4 Rote Beten, vorgegart im Vakuumbbeutel  
 4 Frühlingszwiebeln  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle  
 8 Scheiben Bacon  
 120 g Meerrettich aus dem Glas  
 Öl zum Braten  
 1,5 kg Zwiebel, in Streifen geschnitten

2 EL Tomatenmark  
 2 Lorbeerblätter  
 4 Zweige Thymian  
 1 l Kalbsfond

### WIRSING

1 Kopf Wirsing  
 Salz  
 100 g Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g Bacon  
 30 g Butter  
 Muskatnuss, frisch gerieben  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle  
 1/2 l Geflügelfond  
 100 ml Sahne  
 2 EL Petersilie, fein gehackt  
 2 EL Majoran, fein gehackt

### RÜBCHEN

2 Bund kleine weiße Rübchen  
 40 g Butter  
 1 TL Puderzucker  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle  
 1 EL Obstessig

### GEBACKENES KARTOFFELPÜREE

500 g mehlig kochende Kartoffeln  
 Salz  
 130 ml Milch  
 110 g Butter  
 Cayennepfeffer  
 Muskatnuss, frisch gerieben  
 50 g Appenzeller  
 100 g Parmesan  
 60 g Crème fraîche  
 3 Eiweiß  
 Mehl zum Bestäuben



**RINDERROULADE** Für die Füllung die Roten Beten in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in längliche Scheiben schneiden. Die Rouladenscheiben mit dem Handrücken flach drücken, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Bacon und den Roten Beten belegen und mit Meerrettich bestreichen. Die Füllung so auf der Roulade verteilen, dass ein kleiner Rand frei bleibt. Rouladen aufrollen und mit Küchengarn umwickeln.

Die Rouladen in einem Topf mit etwas Öl von allen Seiten kräftig anbraten und wieder aus dem Topf nehmen. Die Zwiebelstreifen in den Topf geben und so lange anschwitzen, bis sie schön glasig sind, ohne Farbe anzunehmen. Die Rouladen darauflegen, mit Tomatenmark bestreichen, Lorbeer und Thymian hinzufügen, anschließend mit dem Kalbsfond auffüllen. Den geschlossenen Topf in den vorgeheizten Ofen geben (180 °C) und ca. 1,5 bis 2 Stunden schmoren. Kurz vor dem Servieren die Rouladen aus dem Topf nehmen, das Küchengarn entfernen und die Rouladen warmstellen. Den Fond durch ein feines Sieb streichen, sodass die Zwiebeln eine Bindung für die Sauce ergeben. Die Sauce nach Geschmack einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen in der Sauce wieder erwärmen.

**WIRSING** Den Wirsingkopf vierteln und in feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und ausdrücken. Schalotten und Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden, den Bacon ebenfalls würfeln und alles in Butter andünsten. Den Wirsing zugeben, mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen und mit dem Geflügelfond auffüllen, bei mittlerer Hitze den Wirsing offen verkochen lassen. Dann die Sahne unterrühren und so lange kochen lassen, bis das Gemüse püreeartig zerfallen ist. Zum Schluss die Petersilie und den Majoran dazugeben.

**RÜBCHEN** Rübchen waschen, putzen und schälen. Butter und Puderzucker erhitzen, bis der Zucker hell karamellisiert. Rübchen dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Obstessig abschmecken. Unter gelegentlichem Schwenken langsam garschmoren lassen. Falls nötig etwas Wasser zugeben.

**GEBACKENES KARTOFFELPÜREE** Die Kartoffeln waschen und schälen. In Salzwasser kochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Die Milch lauwarm erwärmen und zusammen mit der kalten Butter zu der Kartoffelmasse geben und verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Appenzeller und Parmesan reiben, 3 EL Parmesan zur Seite stellen, den Rest mit der Crème fraîche unter die Kartoffelmasse rühren. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und langsam unter die Kartoffelmasse heben. Die Masse in die Auflaufform füllen und im vorgeheiztem Ofen bei 180 °C 25 Minuten backen. 12 Minuten vor Ende der Backzeit den restlichen Parmesan über das Kartoffelpüree streuen.

