



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Eglifilets und Riesencrevetten auf Curry-Kokos-Kraut

Rindsrouladen mit Basikum

Marroni-Apfel-Creme

Zutaten:

Zubereitung:

Rindsrouladen mit Basikum

4 Stk.	Rindsrouladen	
	Salz, Pfeffer	
200 g	Sellerie	
1 Bund	Basikum	
4 Blätter	Zitronenmelisse	
2 Stk.	Eigelb	
100 g	Speck	durchwachsen
2 Stk.	Zwiebeln	gross
3.5 dl	Fleischbrühe	heiss
100 ml	Crème fraîche	
500 g	Kartoffeln	Mehlig kochend
2 dl	Milch	
1 EL	Butter	
	Salz, Pfeffer, Muskat	

Die Rouladen unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sellerie schälen, waschen und raspeln. Basilikum und Zitronenmelisse abspülen, trockentupfen und fein hacken. Sellerie, Kräuter und Eigelb vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf den Rouladen verteilen.

Den Speck fein würfeln, in einer Pfanne auslassen, die Speckwürfel (ohne das Fett) auf die Masse geben. Rouladen zusammenrollen und feststecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Speckfett anbraten.

Zwiebeln abziehen, halbieren, in Scheiben schneiden und zu den Rouladen geben. Zugedeckt etwa 1 bis 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Nach und nach die Fleischbrühe hinzugiessen. Rouladen aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Crème fraîche unter die Sauce rühren, cremig einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce pürieren und anschliessend mit den Rouladen noch einmal erhitzen.

Dazu reichen wir Kartoffelstock:

Kartoffeln schälen und in grosse Würfeln schneiden. Im Salzwasser gut weich kochen. Abschütten und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durchs Passe-vite treiben. Butter und Milch erwärmen und unter rühren nach und nach dazugiessen bis der Kartoffelstock die gewünschte Konsistenz hat. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.