

Rinderroulade Baskische Art - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (Restaurant Vieux Sinzig – www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

4	Scheiben aus der Rinderhüfte à 120 g
2	Paprika
100 ml	Olivenöl
4	feste, getrocknete Kräuterstiele
12	Bärlauchblätter
150 g	Bärlauch
	Knoblauch
	Thymian
	Zucker
	Meersalz

Zubereitung:

Die Paprika geschält und geviertelt im Olivenöl mit Knoblauch, Thymian, Zucker und Meersalz andünsten.

Die 4 Rinderscheiben auslegen mit dem Öl der gedünsteten Paprika beträufeln danach jeweils 3 Blätter Bärlauch schuppartig darüber legen. Die Hälfte der Paprika darauf verteilen. Die Rinderscheiben zusammenrollen und mit einem Kräuterstiel befestigen.

In einem Bräter die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten, danach zugedeckt im Bräter ohne Hitze 5 Minuten ruhen lassen. Rausnehmen und warm halten.

Im Bräter den Bärlauch mit etwas Öl ganz kurz andünsten, mit Salz würzen.

Den Bärlauch in vier gleich große Portionen aufteilen und zusammenrollen. Auf vier Teller legen, die Rouladen darüber und mit etwas roter Paprikasauce und den restlichen Paprikastücken garnieren.