

Filetroulade vom Windauer Weideochsen

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten:

600 g Rindsfilet
4 Stk. Markknochen
2 Stk. Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
diverse frische Kräuter (Estragon, Zitronenthymian, Petersilie)
¼ L Kalbsfond oder Rindssuppe
1 Dose KochArt Gewürzsalz
¼ L KochArt St. Laurent
4 Stk. gekochte Kartoffel (speckig)
2-3 Stk. Steinpilze
1 Bund Petersilie
Majoran, Kümmel gemahlen, Salz, Pfeffer, etwas Honig

Zubereitung:

Aus dem Rinderfilet im Schmetterlingsschnitt 4 gleichmäßige Schnitzel schneiden. Zwischen zwei lagen Klarsichtfolie leicht klopfen.

Für die Fülle, Markknochen in Wasser etwa 15 - 20 Minuten weichkochen (diesen Fond können Sie auch zum späteren aufgießen verwenden). Das Mark aus dem Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel, Knoblauch und die Kräuter fein schneiden bzw. hacken. Zwiebel in etwas Butter leicht glasig anbraten, vom Feuer nehmen Kräuter und Mark begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Filetschnitzel mit der Masse füllen, einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Kartoffel in Salzwasser mit etwas Kümmel weichkochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Die Rouladen von außen mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne von allen Seiten gut anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Etwas Butter in die Pfanne geben, Zwiebel goldbraun anbraten mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen. Einreduzieren lassen.

Die Kartoffel in Schweineschmalz anbraten. Nach kurzer Zeit die Steinpilze begeben gut anbraten. Frühlingszwiebel und Petersilie begeben gut abschmecken.

Die Kartoffel in der Tellermitte anrichten. Sauce darum verteilen, die Rouladen schräg halbieren und darauf setzen.



Nicht nur zum Kochen
ein Genuss:

St. Laurent Reserve
KochArt Wein
der Familie Waltschek