

Rindshuftröllchen an Zitronensauce

Ein kräftiges Gericht mit einer erfrischenden Note.

Zutaten für 4 Personen

50 g Baumnusskerne
50 g Kresse
1 Bund Schnittlauch
125 g Doppelrahm-Frischkäse
8 grosse, sehr dünn geschnittene
Rindshuftplätzli
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL Bratbutter
1 dl trockener Weisswein
1 dl Gemüsebouillon
Saft von ½ Zitrone
2 dl Rahm
½ Bund glattblättrige Petersilie

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte erwärmen.

Die Baumnusskerne in einer trockenen Pfanne leicht rösten, dann mittelfein hacken. Die Kresse waschen, abtropfen und hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Baumnüsse, Schnittlauch und Kresse unter den Frischkäse mischen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Füllung bestreichen und aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Fleischröllchen mit der Nahtseite nach unten ohne Wenden 2 Minuten anbraten, dann auf der 2. Seite knapp 1 weitere Minute braten. Sofort auf die warme Platte geben und im 80 Grad warmen Ofen 10 -15 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit Weisswein, Bouillon und Zitronensaft ablöschen und auf etwa ¼ einkochen. Dann den Rahm beifügen und die Sauce auf grossem Feuer noch so lange reduzieren, bis sie leicht bindet.

Die Petersilie grob zerpfeifen und in die Sauce streuen.. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Rindsröllchen geben.

Weintipp: Dazu passt ein würziger Cabernet Sauvignon aus Chile oder Kalifornien oder ein sorgfältig ausgebautes Malbec aus Argentinien.

Aus unserem Sortiment:

Cabernet Sauvignon, Marques de Casa, Chile
Cabernet Sauvignon, seven oaks, Jerry Lohr, California
Alamos, Malbec, Argentinien