

Zutaten

- 4 Rinderhüfte-Steaks à 60 g
- 4 getrocknete Tomaten Filets
- 4 grüne Oliven ohne Kern
- 15 g Pinienkerne (geröstet)
- Knoblauch, Rosmarin, Thymian
- 80 g Manchego
- Salz, Pfeffer, Öl
- 1 rote Zwiebel
- 1TL Rotwein Essig
- 1 Avocado
- 2 Bund Rucola
- 1/2 Zitrone
- 1Msp. Senf
- 2 EL Olivenöl
- Zucker, Pfeffer
- Kochateliers Mediterranes Salz „Wunderwaffe“
- Selbstgemachte Lamm-Wurst
- 400 g Lamm-Fleisch

Hauptgang

Rosa gebratene Roulade von der Rinderhüfte

Entdecken Sie unser Rezept für rosa gebratene Roulade von der Rinderhüfte. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr.

So wird’s gemacht:

1. Hüft-Steaks im Schmetterlingsschnitt aufschneiden und plattieren.
2. Mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Für die Füllung Tomaten, Oliven, Pinienkerne und Kräuter pürieren – wenn nötig, etwas Öl hinzugeben. Käse reiben und untermischen.
3. Plattierte Steaks auf ein Stück Klarsichtfolie legen. Füllung auf das Fleisch streichen und zusammenrollen. Die Enden der Folie fest zu-drehen. Im Ofen bei 60 °C für ca. 20 Minuten garen. Am besten ein Kern-Thermometers verwenden. Bei 50 °C Kern-Temperatur aus dem Ofen nehmen, auspacken und in etwas Öl scharf anbraten.
4. Salat von Avocado, Rucola und roter Zwiebel
5. Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit Essig und Zucker ca. 30 Minuten marinieren. Avocado schälen und würfeln, Rucola putzen. Saft der halben Zitrone mit Senf, etwas Zucker und Salz mischen. Tröpfchenweise Olivenöl hinzugeben und dabei rühren.

(Schulter oder Nacken)
- 200 g fettes Schweine-Fleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Rosmarin, Thymian, Majoran
- 1TL geräucherte Paprika
- Salz, Pfeffer, Wurst-Darm
- Ratatouille
- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 1 gelbe Paprika
- 2 große Tomaten
- 1 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Rosmarin, Thymian und Salbei
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- Oliven-Polenta
- 500 ml Milch
- 500 ml Gemüse-Brühe (nach Belieben mit Kräutern verfeinert)
- 150 g Polenta-Gries
- 20 g Butter
- 50 g Parmesan
- 10 grüne Oliven
- Salz
- Kalbsfilet im Kräuter-Heu rückwärts gegart
- 600 g Kalbsfilet (Mittelstück)
- Öl, Salz, Pfeffer
- Estragon, Kerbel, Petersilie
- Zitrone
- Pesto-Kartoffeln
- 400 g junge Kartoffeln
- 1/2 Bund Basilikum
- 20 g geröstete Pinienkerne
- 20 g geriebener Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- 1/4 Zitrone Schalenabrieb
- Salz, Pfeffer, Pflanzenöl, Olivenöl
- Ofen-Gemüse

6. Nun alle Zutaten gut mit einander zum Salat vermischen.
7. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und glasig anschwitzen.
8. Kräuter fein hacken. Fleisch putzen, in Würfel schneiden und mit Kräutern, Zwiebeln, Paprika, Salz und Pfeffer mischen.
9. Durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs lassen.
10. Zur Probe eine kleine Portion des Brät in einer Pfanne braten, evtl. nach würzen und dann mit dem Wurstaufsatz der Küchenmaschine in den Wurst-Darm füllen. Bei 90 °C rund 15 Minuten mit etwas Feuchtigkeit im Ofen vorgaren, abkühlen lassen und bei hoher, direkter Hitze grillen.
11. Aubergine und Zucchini würfeln. Mit je einer Msp. Salz und Zucker marinieren, um Wasser zu entziehen. Ca. 15 Minuten stehen lassen, ausdrücken und Wasser abgießen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Zucchini und Auberginen hinzugeben. Tomaten vierteln. Kerngehäuse in den Topf geben. Tomatenfilets und Paprika würfeln und erst hinzugeben, wenn der Rest weich gekocht ist. Kräuter fein schneiden und hinzugeben.
12. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.
13. Oliven in feine Ringe schneiden und mit Milch und Brühe aufkochen. Unter ständigem Rühren Polenta-Gries hinzugeben.
14. Ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze quellen lassen. Mit Butter, geriebenem Parmesan und Salz verfeinern.
15. Bergwiesen-Heu verfeinert mit Kräutern nach Wahl
16. Kalbsfilet von Fett und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Kräuter gemischtes Heu vermischen, leicht anfeuchten und auf ein Backblech geben. Kalbsfilet so ins Heu legen, dass es komplett eingepackt ist. Filet im Heu bei 60 °C ca. Stunden garen, bis eine Kerntemperatur von 52 °C erreicht ist. Nun aus dem Heu holen, gründlich abstreifen und von allen Seiten kräftig anbraten.
17. Restlichen Kräuter fein schneiden, Zitronenschale abreiben und damit das Filet einreiben. Vor dem Servieren nochmal Minuten im Heu ruhen lassen.
18. Kartoffeln waschen, halbieren und mit Olivenöl und Salz gut vermischen. Bei 220 °C Umluft für 25-30 Minuten rösten.
19. Die restlichen Zutaten mit etwas Pflanzenöl im Mixer fein pürieren.
20. Olivenöl erst anschließend hinzugeben, da es sonst bitter wird.
21. Pesto unter die fertig gegarten Kartoffeln mischen.
22. Gemüse schälen und in ca. 3 mal 3 cm große Stücke schneiden. Gemüse auf ein Backblech geben und mit Olivenöl und Vanillesalz vermischen. Bei 160 °C ca. 20 Minuten im Ofen garen. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden, drüber geben und nochmal abschmecken.
23. Biskuit auf 4 Glaser á ca. 200 ml aufteilen und mit Kirschwasser beträufeln.

- 100 g Petersilienwurzel
- 100 g Möhren
- 1/2 Knollensellerie
- 2 rote Zwiebeln
- 100 g Rüben, Kürbis oder Schwarzwurzel (nach Saison)
- Olivenöl, Vanille-Salz
- Petersilie, Schnittlauch
- Im Weck-Glas: die schnellste Schwarzwälder-Kirsch
- 100g Schokoladen-Biskuit (Rezept siehe unten oder Fertigprodukt)
- Kirschwasser
- 300 g Schmand
- 50 g Puder-Zucker
- 1Msp. Vanille-Mark
- 200 g geschlagene Sahne
- 100g Kirschen aus dem Glas
- 50 ml Kirschsaft
- 1 EL Stärke
- Zimt, Kirschwasser, Zucker
- 20 g dunkle Kuvertüre

24. Schmand mit Puderzucker und Vanille-Zucker verrühren, Sahne vorsichtig unterheben. Auf die Gläser aufteilen.
25. Stärke mit Kirschsaft vermischen, zusammen mit den Kirschen in einen Topf geben und aufkochen lassen, bis es sich bindet.
26. Mit Zimt, Kirschwasser und Zucker abschmecken.
27. Auf die Gläser aufteilen.
28. Hobeln und auf die Gläser verteilen.