



Roulade vom Rothirsch

Für 6 Personen

Zutaten

1-2 Karotten
1-2 Stangen Sellerie
150 g magerer Speck
6 Wacholderbeeren
1,2 kg küchenfertiges Rückenfilet vom Rothirsch,
vom Metzger ausgelöst
1-2 EL körniger Senf
4 EL Olivenöl
250 ml trockener Rotwein
500 ml Fleischbrühe oder Wildfond
1 EL gehackte Rosmarinblätter
1 EL gehackte Thymianblätter
3 Nelken
2 Lorbeerblätter
3 EL Preiselbeermarmelade
150 g Crème fraîche

1 Die Karotten schälen, den Sellerie putzen und beides in sehr feine Streifen schneiden. Den Speck ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden. Die Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Das Fleisch in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe sehr sorgfältig platt klopfen. Von beiden Seiten dünn mit Senf bestreichen, salzen, pfeffern und mit den Wacholderbeeren bestreuen. Mit den Speck-, Karotten- und Selleriestreifen belegen, zusammenrollen und mit Küchengarn festbinden.

2 In einem Bratentopf das Olivenöl erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Fleischbrühe oder Wildfond auffüllen. Die Rosmarin- und Thymianblätter fein wiegen und mit den Nelken und den Lorbeerblättern dazugeben. Ca. 30 Minuten zugedeckt sanft schmoren lassen.

3 Die Rouladen herausnehmen und vom Garn befreien. Nelken und Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Aufkochen, die Preiselbeermarmelade unterheben und bei großer Hitze unter ständigem Rühren reduzieren. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Crème fraîche binden.