

Rezept

Rinder-Kräuter-Rolle auf Kartoffel-Sellerie-Püree

Ein Rezept von Rinder-Kräuter-Rolle auf Kartoffel-Sellerie-Püree, am 09.06.2026

Zutaten

10-12 Schalotten	1 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Oregano	500 g Rinderfilet (Mittelstück)
Salz	Pfeffer
2 EL Butterschmalz	1 EL Zucker
150 ml roter Portwein	200 ml Rotwein
100 ml Rinderbrühe	300 g mehligkochende Kartoffeln
300 g Knollensellerie	100 g kalte Butter
150 ml Milch	frisch geriebene Muskatnuss
1 TL Speisestärke	Küchengarn
Alufolie	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Schalotten schälen und – je nach Größe – ganz lassen oder halbieren. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen fein hacken.
2. Das Rinderfilet längs aufschneiden und flach klopfen. Das Fleisch gleichmäßig mit den Kräutern bestreuen. Das Filet zu einer Roulade aufrollen, mit Küchengarn festbinden und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Backofen auf 170° (Umluft 150°) vorheizen. Das Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Roulade darin rundherum anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Die Schalotten in die Pfanne geben und darin anbraten. Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Alles mit Port- und Rotwein ablöschen. Die Rinderbrühe dazugießen. Roulade wieder mit in die Pfanne geben und im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. garen, dabei gelegentlich wenden.
4. Inzwischen Kartoffeln und Sellerie schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser in ca. 30 Min. zugedeckt weich garen. In ein Sieb abgießen und durch eine Kartoffelpresse in einen Topf drücken. 50 g Butter unterrühren. Die Milch mit Salz und 1 Prise Muskat aufkochen und unter das Püree rühren. Püree warm halten.
5. Gegarte Rinderroulade aus dem Ofen nehmen. Roulade in Alufolie wickeln und 5 Min. ruhen lassen. Die Sauce offen bei großer Hitze um die Hälfte einkochen lassen, dann mit der in 2-3 EL kaltem Wasser angerührten Stärke leicht binden. Pfanne vom Herd ziehen. Die restliche Butter nach und nach unterschwenken.

6. Folie und Küchengarn von der Roulade entfernen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Roulade in dicke Scheiben schneiden und mit dem Püree und der Sauce servieren. Nach Belieben mit Kartoffel-Gitter garnieren.