

Rezept

Rinderrollbraten mit Schweinefilet

Ein Rezept von Rinderrollbraten mit Schweinefilet, am 11.11.2024

Zutaten

4 Knoblauchzehen	je 6-8 Zweige Salbei, Rosmarin, Thymian
je 2 Stängel Minze und Oregano	1/4 Bund Basilikum
je 1/2 Handvoll Rucola und Borretschblätter	6 EL Olivenöl
1 große, knapp 1 cm dicke Scheibe Rindfleisch aus der Keule (ca. 800 g)	Salz
1 Schweinefilet (ca. 400 g)	Pfeffer
	8 Scheiben Lardo di Colonnata (ca. 80 g, ersatzweise Pancetta)
150 ml trockener Weißwein	50 ml Vin santo nach Belieben
2 Lorbeerblätter	6 rote Zwiebeln
150 g Trauben	1 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen, die Kräuter waschen. Von je 2 Zweigen Salbei, Rosmarin und Thymian sowie von den übrigen Kräutern Blättchen abzupfen oder abstreifen. Rucola und Borretsch verlesen. Knoblauch und Kräuterblättchen fein hacken und mit 3 EL Öl mischen.
2. Den Backofen auf 140° vorheizen. Die Rindfleischscheibe mit dem Handballen etwas flacher drücken, salzen, pfeffern und mit der Kräutermischung bestreichen. Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen, mit 3-4 Scheiben Speck umwickeln, in die Rindfleischscheibe einrollen und alles mit Küchengarn zum Rollbraten binden. Außen mit Salz und Pfeffer würzen.
3. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Den Braten darin rundherum kräftig anbraten. Mit dem übrigen Speck belegen und im Ofen (Mitte, Umluft 120°) etwa 30 Min. braten. Dann den Wein und den Vin santo angießen, die übrigen Kräuterzweige und die Lorbeerblätter dazulegen und den Braten weitere 30 Min. braten.
4. Inzwischen die Zwiebeln schälen und vierteln. Die Trauben waschen und halbieren, Kerne nach Belieben herauslösen. Zucker in einem Topf schmelzen lassen, übriges Öl dazugeben. Zwiebeln darin unter Rühren bei starker Hitze etwa 5 Min. braten. Die Trauben dazugeben und noch 2-3 Min. mitbraten. Zwiebeln und Trauben zum Braten geben und alles weitere 45 Min. garen.
5. Braten kurz ruhen lassen, dann die Speckscheiben entfernen und den Braten in dünne Scheiben schneiden. Die Sauce abschmecken, den Braten darin mit den Zwiebeln und den Trauben servieren. Oder die Sahne extra dazu reichen. Dazu passt besonders gut geschmorter Salat, außerdem schmecken dazu Weißbrot oder Rosmarinkartoffeln.