

RINDERROULADEN

mit Kartoffelpüree, Rotkohl und Pfeffersauce

Zubereitung für 10 Portionen

Rinderroulade:

Rinderroulade mit dem Rinderfond feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse in eine mit Folie ausgelegte Auflaufform gießen (nicht höher 2-3mm).

Gurkenfüllung:

Gurken mit dem Gurkenfond feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen.

Die Gurkenmasse auf die Rouladenmasse geben, beides erkalten lassen und mit Hilfe der Folie einrollen. Die fertige Rolle erneut mit Alufolie umwickeln und an den Enden eindrehen. Die Rolle kann dann nach Bedarf portioniert werden.

Rotkohl:

Rotkohl, Butter und Apfelstücke zusammen mit dem Gemüsefond feinst pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die Silikonform „Karotte“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen.

Kartoffelpüree:

Kartoffeln mit Milch, Butter und den Gewürzen 5 Minuten feinst pürieren. Alternativ Ihr selbst zubereitetes Kartoffelpüree verwenden. Das Kartoffelpüree nach dem Regenerieren frisch auf den Teller portionieren.

Pfeffersauce:

Pfeffersauce nach Ihrem Rezept zubereiten.

Regeneration/Anrichten:

Die abgekühlten Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 80°C Dampf ca. 12-15 Minuten erhitzen. Zum Anrichten die Rinderroulade mit der Sauce angießen.

Küchentipps:

Je feiner das Püree, desto besser das Ergebnis! Wir empfehlen den Robot Coupe Blixer und eine Pürierzeit von 5 Minuten.

Zutaten

500 g
300 g
35 g

Rinderroulade

geschmorte Rinderroulade
Rinderfond, flüssig
GELEAhot

Zutaten

100 g
150 g
13 g

Gurkenfüllung

Gewürzgurken
Gurkenfond
GELEAhot

Zutaten

500 g
500 g
25g
40 g
1/2

Rotkohl

Rotkohl (TK)
Gemüsefond
Butter
GELEAhot
Apfel
Salz, Zucker

Zutaten

600 g
250 ml
150 ml

Kartoffelpüree

gekochte Kartoffeln
Milch (kalt)
flüssige Butter
Salz, Muskat

Nährwerte pro 100g*

Brennwert/ Kalorien	445 kJ/ 106 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	7,7 g 17,1 g
Kohlenhydrate davon Zucker	8,0 g 4,0 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	4,1 g
Salz	0,3 g

*Nährwerte ohne Zusatz der Sauce berechnet

