



Sendung vom: 12. April 2024

Gastkoch: Johannes Diem vom Gasthof Diem in Krumbach

## ***Roulade vom Biorind mit zweierlei Radieschen und Bärlauch Knödel***

### **Zutaten:**

#### **Roulade:**

4 x Scheibe aus der Rinderoberschale ca. 180g

8 x Scheibe Bresaola

8 x Cornichon

1 x Karotte

2 El Grober Senf

Salz, Pfeffer

Nadel zum stecken

#### **Soße**

400ml Bratensoße

400ml Rotwein

400ml Bier dunkel

1 El Tomaten Mark

1 Zwiebel als Würfel

1 Karotte (die Abschnitte der Rouladen Karotte)



Sellerie Würfel  
Frühlingslauch  
200ml Sahne  
Öl zum Braten

### **Bärlauch Knödel:**

8 Stück Semmel vom Vortag  
1 Schalotte  
100g Bärlauch gemixt mit Milch – fein püriert  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat

### **Radieschen als Gemüse**

12 Radieschen mit Grün  
Gemüsebrühe ca. 100ml  
25g Butter

### **Eingelegte Radieschen:**

12 Radieschen mit Grün  
100g Zucker  
Himbeeressig  
Himbeergeist  
Salz  
Wasser  
Senfkörner



## Sellerie – Bärlauch Püree

200g Sellerie

100g Sahne

Salz, Pfeffer

Bärlauch Pesto

Die Rouladen auf dem Brett ausbreiten und mit einem Hammer plattieren.

Mit Dijon Senf bestreichen und den Speck sowie auch die Gurken dazulegen.

Die beiden Ränder einschlagen und die Roulade aufrollen.

Mit einer Rouladen Nadel fixieren und in einem hohen Topf zusammen mit Tomatenmark, Zwiebel, Karotten und einem TL Mehl anbraten.

Wenn alles gut angeröstet ist, mit dem Rotwein ablöschen und mit der Braten Soße auffüllen.

Die Rouladen für 2 Stunden bei niedriger Hitze schmoren.

Am Schluss die Sahne hinzugeben, mixen und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren

Die Semmeln mit einem Messer in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, währenddessen die Milch zusammen mit dem Bärlauch in einem Topf erhitzen und dann fein pürieren und über die Semmeln gießen. Die Schalotte in feine Würfel schneiden. Mit den Eiern in die Schüssel geben und durchkneten. Wenn der Teig zu trocken ist, noch einen Schluck Milch hinzugeben. Wenn er zu feucht ist, Semmelbrösel hinzugeben. Nun die Knödel in die gewünschte Form rollen und in Salzwasser kochen.

Die Radieschen säubern, schneiden und in einem kleinen Topf mit Butter und Gemüsebrühe weich dünsten.



Für die eingelegten Radieschen alle Zutaten bis auf die Radieschen aufkochen und leicht überwürzen, anschließend die Radieschen schneiden und darin ziehen lassen.

Sellerie in kleine Würfel schneiden und in Sahne dünsten – fein pürieren, wenn der Sellerie weichgekocht ist und anschließend mit Bärlauch Pesto, Salz und Pfeffer abschmecken.

REZEPT



April