

Edle Rindsfiletrouladen in Schalotten-Rotweinsöße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

IMit ausgefallener Füllung

Zutaten

- Für die Rindsfiletrouladen:
- 8 Scheiben Rinderfilet aus dem Filetkopf geschnitten à 100g
- 200 g Gänseleberparfait
- 1/8 l brauner Bratensaft (Convenience Produkt) aus dem Supermarkt
- 1/8 l trockener Rotwein
- 4 - 5 fein geschnittene Schalotten
- Salz, Pfeffer
- Für das Kartoffel - Sellerie Pürrèe:
- 500 g geschälte Kartoffeln
- 150 g Knollen Sellerie
- Etwas Butter
- Etwas heiße Milch
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rouladen

Schritt2

Die lang aus dem Filetkopf geschnittenen Rouladenscheiben mit einer Küchenfolie gleichmäßig etwas plattieren, auslegen, salzen und pfeffern.

Schritt3

Das Gänseleberparfait in gleich große Stücke schneiden und verteilen. Seitlich etwas einschlagen, aufrollen und mit einem Zahnstocher zusammen stecken, außen etwas nachwürzen.

Schritt4

In heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten, heraus nehmen, heiß stellen.

Schritt5

Die Schalotten-Rotweinsosse:

Schritt6

In den Bratenansatz die Schalotten geben, kurz anschwitzen und mit trockenem Rotwein und Bratensaft ablöschen. Auf die erforderliche Menge reduzieren lassen und mit kalter Butter binden; nachschmecken.

Schritt7

Die Rouladen nur ganz kurz wieder in die Soße geben, nicht mehr kochen lassen.

Schritt8

Das Kartoffel - Sellerie Pürrée:

Schritt9

Die Kartoffeln mit Stücken von Sellerie herkömmlich weich kochen, durchpressen oder stampfen und mit einem Stück frischer Butter, etwas heißer Milch, Salz und geriebener Muskatnuss zu einem leckeren Pürrée verarbeiten.

Schritt10

Anrichtevorschlag.

Schritt11

Jeweils zwei Rouladen auf dem Pürrée anrichten und die Soße angießen.

Schritt12

Gern gebe ich dazu frische Waldpilze in Speck und Zwiebeln angeschwenkt mit gehackter Petersilie darüber.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** kartoffelpürrée, rotwein, rotweinsosse, roulade, schalotten, sellerie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-rindsfiletrouladen-in-schalotten-rotweinsosse/>