

Roastbeefröllchen mit Raukepesto

Für 4 Personen

Zutaten:

Pesto

100 g Rauke
2 Knoblauchzehen
15 g Pinienkerne, evtl. geröstet
ca. 100 ml Olivenöl

Roastbeefröllchen

2,5 EL Schalottenwürfel
0,75 EL Knoblauch (gehackt)
30 g Butter
1,5 EL Senf
1,5 EL Tomatenmark
8 Scheiben Roastbeef à 50 g (ohne Fettrand)
8 Scheiben Schwarzwälder Schinken
2 EL Schnittlauch (fein geschnitten)
Öl zum Braten
Zitronenthymian und Rosmarin
Salz, Pfeffer

Vorbereitung und Kochzeit ca. 40 Minuten

1. Rauke putzen, waschen, trocken schleudern. Raukeblätter, Knoblauch, Pinienkerne und Olivenöl in der Moulinette zerkleinern bis eine homogene Masse entstanden ist.
2. Für die Füllung Schalottenwürfel und Knoblauch (mit Salz zerdrückt) in 30 g Butter goldbraun braten. Senf und Tomatenmark zugeben, abkühlen lassen.
3. Roastbeefscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit Klarsichtfolie abdecken und plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schinken belegen und mit der abgekühlten Würzsauce dünn bestreichen, mit Schnittlauch bestreuen. Fleischscheiben zusammenrollen und mit kleinen Holzspießen (Zahnstocher) zusammenstecken. Röllchen mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Röllchen in Öl langsam von allen Seiten braten, Zitronenthymian- und Rosmarinzweige dazugeben und mitbraten. Restliche Butter zugeben und Röllchen fertig braten. Kurz vor dem Servieren noch etwas Raukepesto zugeben.
5. Dazu passen Bratkartoffel und Blattsalate. Restliches Pesto extra servieren.

Als Fleisch nur Roastbeef (Rumpsteak ohne Fettrand nehmen), kein Rouladenfleisch, das Fleisch beim Metzger in Rouladenstärke schneiden lassen, den Schwarzwälder Schinken etwas dicker schneiden lassen (nur etwas!)