



Eifler Roulade vom Longhorn Rind

Rezepte von Katharina Deitmers

Alle Mengenangaben für 6 Personen

Gruß aus der Küche: Mini-Burger vom Longhorn Rind

Zutaten Buns

150 L lauwarmes Wasser
50 ml Milch
½ Würfel Hefe
20 g Zucker
1 TL Salz
80 g weiche Butter
500 g Dinkelmehl Type 630
1 Ei

Zutaten zum Bestreichen

1 Eigelb
2 EL Milch
1 EL Wasser
½ TL Puderzucker
ca. 5 TL Sesam

Zubereitung

Lauwarmes Wasser, Milch, Zucker und Hefe verquirlen. Mehl, Butter, Salz, Ei in eine Schüssel geben und mit der Hefemilch verkneten. Ca. 1 Stunde bei warmer Temperatur zugedeckt gehen lassen. Teig zusammenfallen, nicht kneten).

Ca. 3 cm dick ausrollen und mit einem 6-cm-Servierring oder ca. 10 cm bei „normalen Buns“ ausstechen. Auf ein Backblech setzen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Eigelb, Milch, Wasser und Puderzucker verquirlen und die Buns damit bestreichen. Sesam darüber streuen und für 25 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.

Zutaten Patties

1600 g Hackfleisch vom Texas Longhorn Rind
1 Zwiebel
1 EL Butter
1cl Whiskey
2-3 EL Tomatenketchup
1-2 EL Dijonsenf
½ TL Worcestersauce
1-2 TL getrockneter Oregano
Meersalz, Pfeffer



16 dicke Cheddar-Käsescheiben (0,6 cm dicke Scheiben passend für die Burgergröße bzw. 8 Käsescheiben 1 cm dick)

Kopfsalat, Gewürzgurken, Tomaten nach Belieben

Burgersauce nach Belieben, am besten aus ½ Majo und ½ Ketchup selbst mischen

Evtl. Holzspieße

Zubereitung

Zwiebeln fein würfeln, in Butter dünsten, mit Whiskey ablöschen und etwas einkochen lassen. Pattiezutaten gut vermengen und in etwa 16 (bzw. 8) gleich große Kugeln teilen.

Anschließend in ca. 2 cm dicke runde Patties von ca. 6 cm Durchmesser (alternativ 3 cm und 10 cm Durchmesser). Bei 200-240°C im geschlossenen Grill auf direkter Hitze grillen.

Möglichst nur einmal wenden. Kurz nach dem Wenden auf jedes Pattie eine Cheddarscheibe legen und bei geschlossenem Deckel überbacken.

Kurz vor Ende der Garzeit die Brötchenhälften mit der Schnittseite auf dem Rost leicht anrösten. Brötchenhälften mit Burgersauce bestreichen und nach Belieben belegen. Evtl. mit Holzspießen fixieren.

Tipp

Wer keinen Grill hat, kann die Patties auch in der Pfanne braten, dann aber natürlich ohne Deckel.

Wer kein Texas Longhorn Fleisch zur Verfügung hat, sollte beachten, dass das alternative Rindfleisch ausreichend Fett hat, damit die Burger schön saftig sind.

Ja, der Käse soll tatsächlich in solch dicken Scheiben geschnitten sein. Jedes Mal werde ich an der Käsetheke beim Kauf dafür schräg angesehen, das Lob kommt dann später von den Gästen.

Hauptgang: Rouladen vom Texas Longhorn Rind, Bandnudeln und Erbsenpüree mit karamellisierten Möhren

Zutaten Rouladen

6 Stk .Rouladen

9 mittelgroße Tomaten

3-6 Zwiebeln

ca. 150 g fetten Speck (ungeräuchert)

Salz, Pfeffer

8 TL Dijonsenf

1 EL Butterschmalz

1 EL Tomatenmark

100 ml Portwein

250 ml Rotwein

400 ml Gemüsefond

2 EL Speisestärke/Wasser

Küchengarn



Zubereitung Rouladen

Füllung vorbereiten: Tomaten in Scheiben schneiden, Zwiebeln (evtl. halbieren) in Scheiben schneiden, Speck in Scheiben und dann in Streifen/Stifte (wenige mm dick, 2-3 cm lang) schneiden.

Rouladen auslegen, leicht salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Mit Tomaten, Zwiebeln und Speck belegen. An den langen Seiten leicht einklappen und vom breiteren Ende aufrollen. Dann mit Küchengarn fest zusammenbinden.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Butterschmalz schmelzen und Rouladen einzeln oder zu zweit darin von allen Seiten schön bräunlich anbraten. Rouladen in eine gesonderte Pfanne legen.

Tomatenmark im Bratensatz leicht rösten, mit Portwein und Rotwein ablöschen und den Bratensatz aufkochen. Über die Rouladen gießen, aufkochen und mit Gemüsefond aufgießen. Im Backofen bei 180°C ca. 1 ½ Stunden schmoren lassen. Gelegentlich wenden und Gargrad überprüfen. Evtl. Schmorzeit verlängern.

Speisestärke in wenig kaltem Wasser auflösen. Rouladen aus der Soße nehmen und Soße mit Speisestärke leicht binden. Rouladen wieder in die Soße geben.

Zutaten Portwein-Zwiebeln

4-5 Zwiebeln

1 EL Butter

100 ml Portwein

Salz, Pfeffer

½ TL Sumach (wenn vorhanden)

Zubereitung Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Zwiebeln darin auf kleiner Garstufe glasig bis leicht karamellig dünsten. Salz, Pfeffer, Sumach zufügen und mit Portwein ablöschen. Auf kleiner Stufe dicklich einkochen

Zutaten Zitronen-Nudeln

400 g Semola

100 g Mehl

Etwas Kurkuma

2 Eier

Etwas Wasser

150 g Butter

Saft und Abrieb 1 Zitrone

Salz, Pfeffer

Sumach (optional)

Zubereitung

Aus Semola, Mehl, Kurkuma, Eiern und Wasser die Nudeln in der Küchenmaschine zubereiten. Nudeln in reichlich Salzwasser 8-10 Minuten kochen. Butter in eine Pfanne schmelzen, Zitronenabrieb, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Sumach hinzufügen. Nudeln abgießen und in der Zitronenbutter schwenken..



Zutaten Erbsenpüree

2 Schalotten (alternativ 1 Zwiebel)
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
150 ml Gemüsebrühe
400 g Erbsen (TK)
1 Bio-Zitrone + etwas Zitronenabrieb
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Schalotten klein würfeln und in Butter leicht anschwitzen. Knoblauch hacken und mit anschwitzen. Zitrone abreiben und Saft auspressen. Erbsen, Brühe oder Fond, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und 1 EL Zitronensaft hinzufügen, kurz aufkochen und 4-6 Minuten bei geschlossenem Deckel leicht köcheln. Fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Tipp

Beim Kochen die Zeit im Blick halten! Nur etwas zu lang gekocht und das Püree verliert seine tolle, knallige Farbe. Deswegen auch unbedingt frisch zubereiten.

Zutaten karamellierte Karotten

30 Babykarotten
1 L Karottensaft
1 EL Butter
½ TL Honig
Salz, Pfeffer, Sumach (optional)
Schnittlauch zum Dekorieren

Zubereitung

Karotten schälen und im Karottensaft mit 1 Prise Salz 8 Minuten garen, abgießen und zur Seite stellen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Honig hinzufügen und Karotten darin leicht karamellisieren. Mit Salz, Pfeffer und optional mit Sumach würzen. Zum Servieren mit Schnittlauchröllchen garnieren.



Dessert: Zimteis mit gebackenen Apfelringen und aufgeschäumte Vanillesoße

Zutaten Apfelringe

2 Eier
¼ L Weißwein
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
1 EL neutrales Öl
3-4 Äpfel
einige Spritzer Zitronensaft
500 g Butterschmalz
einige EL Zimtucker

Zubereitung

Äpfel schälen, in fingerdicke Scheiben schneiden und entkernen. Leicht mit Zitronensaft beträufeln und zur Seite stellen. Butterschmalz schon langsam schmelzen. Eier trennen. Eigelbe mit Wein, Zucker, Salz verrühren und gesiebt Mehl und Öl einrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Butterschmalz auf 160°C erhitzen (Thermometer). Apfelringe durch den Teig ziehen und im Butterschmalz von beiden Seiten ausbacken. Kurz abtropfen lassen, z. B. auf Küchenpapier, und im Zimtucker wälzen. Nach Belieben anrichten.

Zutaten Zimteis

325 g Vollmilch
325 g Sahne (30%)
65 g Zucker
9 g Zimt
121 g Emil-18 (spezielles Eispulver)

Zubereitung Zimteis

Alle Zutaten abwiegen und vermischen. Unter Rühren auf 85°C erhitzen. Am besten ein Thermometer verwenden. Eismasse pürieren und ca. 2 Stunden abkühlen lassen bzw. kaltstellen. Noch einmal pürieren.

In die Eismaschine geben und ca. 45-60 Minuten gefrieren.

Terrinenform großzügig mit Frischhaltefolie auskleiden. Eis hineingeben. Folie zuklappen und in den Eisschrank stellen.

Tipp

Falls keine Terrinenform vorhanden ist, geht es auch in einer Dose mit Deckel.



Zutaten Emil

40 g Trockenglukose
60 g Dextrose
30 g Magermilchpulver
11 g Inulin
1 JBK (Johannisbrotkernmehl)
1 g Guarkernmehl
1 g Pektin

Zubereitung Alle Zutaten miteinander vermischen.

Tipp

Emil-18 ist ein Eispulver, das man selber zusammenmischt und das in der Familie immer benutzt wird. (Quelle: Eis-Abitur Klassenbuch von Frank Goebel)

Zutaten Vanillesoße

½ L Milch
10 g Speisestärke
40 g Zucker
1 Vanilleschote
2 Eigelb
Eiswürfel für Eiswasser

Zubereitung

Von der Milch 2 EL abnehmen und mit der Stärke und den Eigelben verrühren. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen und mit der Milch und dem Zucker aufkochen. Vanillemilch mit der Stärke-Eigelbmischung binden und vorsichtig mehrmals aufwallen lassen. In dünnwandige Metallschüssel füllen. Metallschüssel in Eiswasser stellen und die Soße darin kalt rühren. Vor dem Servieren schaumig aufpürieren.