

Hier und heute

Rouladen-Spieß mit gebratenen Drillingen und Kräuterbutter

Zarte Rouladen-Spieße, knusprige Drillinge und aromatische Kräuterbutter. Probieren Sie dieses herzhaft leckere Gericht von Olaf Baumeister.

Rezept

Rouladen-Spieß vom Schweinerücken mit gebratenen Drillingen und Kräuterbutter

von Olaf Baumeister für zwei Portionen

Zutaten für die Roulade

- 300 g Schweinerücken
- 3 kleine Zwiebeln
- 1 EL fein gehackte Blattpetersilie
- 2 EL feiner Senf, mittelscharf
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Butterschmalz

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und mit dem Schmalz in einer Pfanne kräftig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Den Schweinerücken in zwei kleine Steaks schneiden und zwischen zwei Frischhaltefolien sehr dünn klopfen. Das Fleisch mit dem Senf bestreichen. Die Zwiebeln mit der Petersilie mischen und auf den Schweinerücken verteilen. Alles stramm einrollen. Die Rollen in etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden und auf einen Holzspieß stecken, sodass die kleine Rolle von selbst hält. Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen und in einer vorgeheizten Pfanne mit etwas Butterschmalz von beiden Seiten kräftig anbraten. Bei kleiner Temperatur von beiden Seiten noch weitere 6 Minuten garen und am besten sofort servieren.

Zutaten für die Drillinge

- 300 g Drillinge, möglichst klein
- 2 Knoblauchzehen
- Je zwei Zweige Thymian und Rosmarin
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl, warmgepresst
- 1 EL Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, in kochendem Salzwasser zusammen mit einer angedrückten Knoblauchzehe und der Hälfte der Kräuter kochen, bis sie nur noch leichten Biss haben. Das dauert je nach Größe der Drillinge circa 12-17 Minuten. Knoblauchzehe und die Kräuter können weggeworfen werden. Die fertig gegarten Drillinge abschütten und etwas abkühlen lassen: Dann halbieren und trocken tupfen. Alles zusammen mit etwas Olivenöl in einer schweren Pfanne auf der Schnittseite knusprig braun braten. Dann wenden und eine angedrückte Knoblauchzehe und die restlichen Kräuter dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und so lange weiterbraten, bis die Kartoffeln schön knusprig und goldbraun sind.

Zutaten für selbstgemachte Kräuterbutter

- 125 g Butter, Zimmertemperatur
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ½ Knoblauchzehe, mit etwas Salz zu einem Mus zerquetscht
- 1 Msp. fein geriebene Zitronenschale
- 1 Msp. geräuchertes Paprikapulver

Hier und heute



- 1 Msp. Chili, sehr fein gewürfelt
- 1 TL Worcestershiresoße

Alle Zutaten mischen und glatt rühren. Es ist wichtig, dass die Butter vor dem Verrühren Raumtemperatur hat und schön cremig ist. Die Kräuterbutter kann sofort verwendet oder in einer Frischhaltefolie stramm eingerollt und kalt gestellt werden.

Extra Tipp für die Kräuterbutter

- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 EL sehr fein gehackte Petersilie und/oder Kerbel
- 1 EL Paprikapulver

Die ausgekühlte Butterrolle in Scheiben schneiden und eine Hälfte in dem Paprikapulver und die andere in den Kräutern wälzen.