

## Kulinarische Schätze rund um Oberhausen

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

### Roulade mit Kartoffelstampf, Gurkensalat und Brot Holunder-Himbeer-Törtchen

Alle **Zutaten für 4 Personen**, wenn nicht anders angegeben

#### Roulade mit Kartoffelstampf, Gurkensalat

##### **Zutaten**

##### Roulade:

4 große Rouladen (z. B. Gallowayrind)	8 Schalotten
4 Zwiebeln	½ Stange Lauch
8 EL Dijon Senf	¼ Sellerie
Majoran, getrocknet	1 Möhre
12 Scheiben Frühstücksspeck	1 Knoblauchzehe
4 Gewürzgurken	4 frische Lorbeerblätter
Prise Senfkörner	
200 ml Rotwein	
2 EL Butterschmalz	
Salz, Pfeffer	

##### Kartoffelstampf:

6 große Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
200 g Crème fraîche  
Muskatnuss  
Salz

##### Gurkensalat:

2 Salatgurken  
2 rote Zwiebeln  
6 EL Leindotteröl  
4 EL Gurkenwasser (von eingelegten sauren Gurken)\*  
2 EL Schmand  
Salz, Pfeffer

Dazu: 1 frisches Weißbrot

## Zubereitung

Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und in Butterschmalz anbraten. Mit einer Prise Salz und Majoran würzen.

Die ausgebreiteten **Rouladen** mit einem Fleischklopfer plattieren und dünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Jeweils 3 Speckscheiben, eine halbierte Gewürzgurke (Flüssigkeit aus dem Glas für Gurkensalat aufbewahren!) und ein Viertel der warmen Zwiebeln mittig in der Länge verteilen.

Das Fleisch von beiden Längsseiten etwas einschlagen und von der schmalen zur breiten Seite aufrollen. Mit Küchengarn wie ein Paket verschnüren.

In einem Schmortopf reichlich Butterschmalz heiß werden lassen und die Rouladen nacheinander (sonst läuft zu viel Bratensatz raus und das Fleisch wird trocken) von allen Seiten scharf anbraten. Rouladen entnehmen kurz beiseite stellen.

Im gleichen Topf die Soße ansetzen: Schalotten, Lauch, Sellerie und Möhre in grobe Stücke schneiden und im Schmortopf mit dem Bratensatz vom Fleisch rösten und Farbe nehmen lassen (je dunkler das Röstgemüse, desto dunkler die Soße). Lorbeerblätter, Knoblauch, eine Prise Senfkörner, Pfeffer hinzufügen und mit Rotwein ablöschen. Die Rouladen zurück zum Röstgemüse geben und mit Wasser aufgießen, sodass die Rouladen ca. bis zur Hälfte in Flüssigkeit liegen. Ca. 1,5 Stunden bei 180 Grad schmoren lassen. Bei Bedarf Wasser zugießen.

Die fertigen Rouladen aus dem Topf nehmen (Schnur entfernen) und das zerkochte Röstgemüse mit der Flüssigkeit durch ein Sieb passieren. Sollte die Soße zu dünn sein, nochmal aufkochen lassen und mit 1 TL Stärke ( 1Teil Wasser/ 1 Teil Stärke) andicken.

Für den **Stampf** die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen und abgießen. Mit dem Stampfer zerdrücken. Crème fraîche hinzugeben und mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Die **Gurke** in feine Scheiben schneiden bzw. reiben. Salz unter die geschnitten Gurken mischen und etwa eine Viertelstunde zum Entwässern stehen lassen. Die Gurken ausdrücken.

Die roten Zwiebeln klein würfeln und zu den Gurken geben. Für das Dressing das Leindotteröl, Gurkenwasser und Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing unter die Gurken mischen und mit einer Scheibe frischen Weißbrot servieren.

## Holunder-Himbeer-Törtchen

### Zutaten

#### Tarte:

370 ml Sahne  
90 g gemahlene Haselnüsse  
30 g Mehl  
150 g Zucker  
6 Eigelb  
4 Eier  
1 Handvoll Himbeeren  
3 EL Holunderblüten  
4 EL Mispelgelee  
100 g Schmand  
etwas Puderzucker zum Bestäuben

#### marinierte Himbeeren:

200g Himbeeren  
Holunderblütensirup  
1 EL Holunderblüten

### Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Himbeeren und die Holunderblüten in einer Schüssel gut vermischen. Zum Schluss vorsichtig die abgezapften Holunderblüten unterrühren. Die Masse in 4 kleine, backofenfeste Tarteformen umfüllen und jeweils eine Himbeere hineindrücken. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Die Himbeeren mit einem langen Schuss Himbeersirup und den abgezapften Holunderblüten marinieren und vorsichtig in der Schale schwenken. 20 Minuten ziehen lassen.

Zum Anrichten die fertige Tarte aus der Form lösen, ein Löffel Mispelgelee in die Mitte geben und mit Puderzucker bestreuen. Einen Klecks Schmand auf das Gelee geben und mit den marinierten Himbeeren dekorieren.

**Guten Appetit**