



GRANTSCHEN

LANDHAUS Dill

Rostbeefröllchen mit Steinpilzen gefüllt,
mit Lemberger-Rotweinsauce,
provençalischen Gemüsen und Kartoffelstrudel
(für 4-5 Personen)

zutaten

1,5 – 2 kg Roastbeef	8 Kirschtomaten
400 g Steinpilze (frisch oder tiefgekühlt alternativ Champignons)	etwas Olivenöl
1 Hähnchenbrust	0,2 l Rotwein-Lemberger
0,1 l flüssige Sahne	1 Msp. Thymian
0,5 l Geflügelfond	1 Msp. Rosmarin
1 Paprika rot	1 Knoblauchzehe
1 Paprika grün	500 g Kartoffeln
1 Zucchini	etwas Butter
1 Aubergine	½ Pkt. Strudelteig
	etwas Senf zum Bestreichen

zubereitung

Roastbeefröllchen: Das Roastbeef in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, dann mit einem Fleischklopfer plattieren. Die Füllung auf die Roastbeefscheiben geben, die Kanten anklappen und dann einrollen, mit zwei Zahnstochern befestigen. Die Röllchen in einer Pfanne scharf anbraten und mit einem Geflügelfond ablöschen. Im Ofen bei 160°C ca. 25 min. garen. **Füllung:** Steinpilze in kleine Würfel schneiden, würzen und in Butter kurz anbraten. Die Hähnchenbrust in feine Würfel schneiden und mit der flüssigen Sahne in der Küchenmaschine mixen und würzen. Steinpilze abgekühlt und trocken zugeben und vermengen. **Lembergersauce:** Den Bratenfond mit dem Rotwein reduzieren und mit kalter Butter binden. Dann die Sauce durch ein Sieb geben. **Provençalisches Gemüse:** Paprika, Zucchini und die Aubergine in ca. 3 cm große Würfel schneiden, die Kirschtomaten halbieren. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben. Zuerst Paprika anschwitzen (längere Garzeit), Zucchini, Aubergine, fein gehackten Knoblauch und die Kirschtomaten zugeben, etwas Farbe annehmen lassen, mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. **Kartoffelstrudel:** Die Kartoffeln in Salzwasser garen. Die Milch und etwas Butter, Salz, Pfeffer und Muskat einmal aufkochen und dann in die durchgepressten oder kleingestampften Kartoffeln geben. Das Püree sollte eine etwas festere Konsistenz haben, wahlweise können noch Kräuter und Tomatenwürfel zugegeben werden. Das Püree in den Strudelteig einschlagen und mit Butter bestreichen, im Ofen bei 180°C ca. 12 – 15 min. goldbraun backen.



landhaus dill
Volkmar Preiss

weinempfehlung
Lemberger Spätlese trocken