



Hirschroulade mit Quittenrösti und Schwarzwurzeln

Zutaten (für vier Personen)

4 Hirschrouladen aus der Oberschale (à circa 130 g)
180 g Kalbsbrät
8 Backpflaumen
1 EL Cranberries
1 EL gehackte Pistazien
2 EL Blattpetersilie
1 TL Lebkuchengewürz
1 EL Olivenöl
1 Bund Suppengrün
2 EL Tomatenmark
450 ml Wildfond
150 ml Johannisbeersaft
2 Lorbeerblätter
je 6 gestoßene Wacholderbeeren, Pfefferkörner

350 g geraspelte Kartoffeln
150 g Quitten
1 EL Kartoffelstärke
1 EL gehackte Petersilie
2 EL Olivenöl
400 g Schwarzwurzeln
200 ml lactosefreie Milch zum Einlegen
15 g Butter
1,5 EL gehackte Walnüsse
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 55 Minuten)

Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbsbrät mit kleingeschnittenen Backpflaumen, Cranberries, grob gehackten Pistazien, gehackter Blattpetersilie und etwas Lebkuchengewürz vermischen, die Masse auf die Rouladen auftragen und schön verstreichen. Die Seiten links und rechts etwas einklappen, stramm einrollen und mit einer Kordel einen Kreuzbund binden.

Rouladen in heißem Olivenöl rundum scharf anbraten, herausnehmen, dann im selben Topf kleingeschnittenes Suppengrün anrösten, Tomatenmark zugeben und mit einrühren. Mit Johannisbeersaft ablöschen, Lorbeerblätter, gestoßene Wacholder- und Pfefferkörner zugeben, die Rouladen wieder mit einlegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad knapp 40 Minuten auf den Punkt garen lassen.

Kartoffeln schälen und raspeln. Quitten raspeln und mit Kartoffelstärke mischen. Alles mischen, gehackte Petersilie untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Rösti formen und in heißem Olivenöl beidseitig kross ausbacken. Geschälte Schwarzwurzeln in Stücke schneiden und in Milch eingelegen. Abgetropft in aufgeschäumter Butter auf den Biss braten,

gehackte Walnüsse mit unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf flachem Teller mit Rösti anrichten. Von der Roulade die Kordel entfernen, schräg halbieren, mit anrichten. Zum Schluß die Sauce abseihen und die Roulade damit überziehen.

Nährwerte pro Person

828 kcal - 46 g Fett - 49 g Eiweiß - 92 g Kohlenhydrate - 8 BE

Dieses Gericht ist glutenfrei und lactosefrei.