

Sizilianische Rouladen mit gebratenem Honig-Hokkaidokürbis

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden

4 Portionen

Zutaten

4 Rindsrouladen
4 TL Pflaumen-Fruchtaufstrich
Salz und Pfeffer
1 Bund Rucola
60 g Pinienkerne
1 Stange Staudensellerie
1 Dose geschälte Tomaten (800 g)
2 EL Butterschmalz, ersatzweise Pflanzenöl
2 Zweige Rosmarin
400 ml Rinderfond hell
800 g Hokkaidokürbis
1 kleine Zwiebel
1 EL Honig
1 EL fein gehackte Petersilie

4 Rindsrouladen nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Das Fleisch mit dem Handballen flach klopfen. Jede Roulade mit 1 TL Pflaumen-Fruchtaufstrich bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Bund Rucola waschen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen. Die Rucolablätter und 60 g Pinienkerne auf dem Fleisch verteilen. 1 Stange Staudensellerie in 4 Stücke schneiden. Die Selleriestücke quer auf das Fleisch legen und die Rouladen von der schmalen Seite her fest aufrollen. Mit Rouladennadeln oder Zahnstocher feststecken.

1 Dose geschälte Tomaten in ein Haarsieb abgießen, unter kaltem Wasser abspülen und abropfen lassen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Rouladen von allen Seiten darin anbraten. Anschließend mit 400 ml hellem Rinderfond ablöschen, die Tomaten zufügen und 2 Zweige Rosmarin einlegen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren, bis das Fleisch weich ist, dabei gelegentlich in der Sauce wenden.

Inzwischen 800 g Hokkaidokürbis waschen und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Den ungeschälten Kürbis in 2–3 cm große Würfel schneiden. 1 kleine Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne mit hohem Rand oder einem Topf erhitzen. Den Kürbis und die Zwiebeln zufügen und unter Rühren anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und 200 ml Wasser angießen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten garen, bis der Kürbis gar ist (zum Testen mit einem spitzen Messer hineinstecken).

Das Gemüse vom Herd nehmen, 1 EL Honig und 1 EL fein gehackte Petersilie untermischen und einige Minuten zugedeckt ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilagentipp: Salz- oder Pellkartoffeln