

Rinderbäckchen-Rouladen auf Tagliatelle



Rinderbäckchen-Roulade mit Tagliatelle und leckerer Sauce

Fast hätte ich bei der Zubereitung der Rinderbäckchen einen Fehler gemacht und der Schuss wäre nach hinten losgegangen. Ich hatte nämlich noch Chili-Mayonnaise übrig und überlegte, ob man die Rinderbäckchen darin marinieren und dann die Sauce daraus zubereiten kann. Glücklicherweise fiel mir jedoch ein, dass die Mayonnaise neben viel Öl auch ein Ei enthält und dies bei der Zubereitung für die Sauce sicherlich geronnen und ausgeflockt wäre. Also ließ ich dies lieber sein. Mayonnaise kann man anscheinend tatsächlich nur kalt und als Dip oder für einen Salat verwenden.

Die Rinderbäckchen habe ich diesmal als Rouladen zubereitet und gefüllt. Die Bäckchen werden innen mit Senf bestrichen und dann kommen als Füllung sehr viele frische Kräuter und Knoblauch hinein. Leider vergaß ich nach dem Zusammenrollen

der Rouladen und dem Zunähen mit Küchengarn, dass ich sie ja noch mit dünnen Scheiben durchwachsenen Bauchspecks umwickeln wollte und eigentlich erst dann hätte zusammenbinden sollen. Nun, das fiel mir erst danach ein, so dass ich die Bauchspeckscheiben der Einfachheit halber einfach noch mit einigen Zahnstochern befestigt habe. Man kann übrigens alternativ auch noch die Außenseite der Bäckchen vor dem Einwickeln in die Bauchspeckstreifen mit Senf einreiben, was ich jedoch unterließ.

Rinderbäckchen sind Schmorfleisch und müssen mindestens 2 Stunden in einem Fond oder einer Sauce geschmort werden.

Zutaten für 2 Personen:

- 3 Rinderbäckchen
- 4–5 TL Senf
- 3 Knoblauchzehen
- viele frische Zweige Oregano
- viele frische Zweige Thymian
- 3 Zweige frischer Rosmarin
- viele Blätter frischer Salbei
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck

- 1 große Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml trockener Weißwein
- 300 ml Rinderfond
- Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 250 g Tagliatelle

- Küchengarn
- Zahnstocher

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Die gefüllten Rinderbäckchen-Rouladen ...

Die Knoblauchzehen schälen und längs in feine Scheiben schneiden. Die Rinderbäckchen jeweils auf einer Seite mit 1 $\frac{1}{2}$ TL Senf bestreichen. Pro Rinderbäckchen eine Knoblauchzehe verwenden und die Scheiben in der Mitte platzieren. Die verschiedenen Kräuter miteinander mischen und quer in die Bäckchen legen. Dann die Bäckchen zusammenrollen und jeweils zwei Scheiben Bauchspeck darumwickeln. Mehrere Male mit Küchengarn zusammenbinden. Oder – wie es mir passiert ist – die Bäckchen zusammenrollen und -wickeln. Und dann die Bauchspeckscheiben darum geben und sie mit Zahnstochern an den Bäckchen befestigen. Die gefüllten Bäckchen etwas ruhen lassen.



... mit den umwickelten Bauchspeckscheiben

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. In einem großen Topf in Butter glasig dünsten. Dann die Bäckchen dazugeben und auch etwas anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, den Fond hinzugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und zugedeckt bei ganz kleiner Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die Tagliatelle nach Anleitung zubereiten. Danach die Sauce abschmecken. Die Füllung, der Bauchspeck, der Weißwein und der Fond ergeben eine herrliche schmeckende Sauce. Ist sie zu kräftig, mit etwas Wasser verdünnen, ansonsten einfach nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein wenig Zitronensaft hinzugeben, um die Sauce abzurunden.

Die Bäckchen sind nach 2 Stunden Schmoren herrlich durchgegart. Die Bäckchen enthalten wie Tafelspitz, Rinderbrust und Suppenfleisch auch Flechsen und Gelatine. Das Schmorfleisch ist aber so weich, dass man kein Messer mehr zum Zerteilen benötigt.

Die Bäckchen lassen sich leider nicht wie gewöhnliche Rinderrouladen quer in Scheiben schneiden, das verhindern die starken Zweige der Kräuter. Sie sind auch nicht sehr fotogen, weil sie eher zerfallen, zudem sind sie in rohem Zustand schon von sehr dunkelroter Fleischfarbe, geschmort sehen sie aber fast dunkelbraun oder schwarz aus. Deshalb die Bäckchen am besten jeweils quer in zwei Hälften schneiden, die Kräuter entfernen und dann auch das Küchengarn. Jeweils 1 $\frac{1}{2}$ Bäckchen auf einem großen Nudelteller anrichten, die Tagliatelle dazugeben und großzügig mit der Sauce übergießen. Die Tagliatelle noch mit frisch gehobeltem Parmesan überstreuen.