

Mediterrane Fleischrolle in Speckscheiben auf Gnocchi



Fleischrollenscheibe mit Gnocchi und Pfifferlingsauce

Gelesen hatte ich ein Rezept mit einem gefüllten Straußenhals, bei dem die Abbildung der Füllung mit vielen Kräutern sehr gut aussah. Aber wo bekommt man einen Straußenhals her? Als sonstige Kandidaten zum Füllen mit einer Fleischmasse bleiben da nur Paprikas, Weißkohl- oder Wirsingblätter oder Fleischrouladen. Aber das sind die gängigen Zubereitungsarten, die mir nicht zusagten. Also wickelte ich die Fleischmasse einfach in Speckscheiben ein, bediente mich dabei der Hilfe von Alufolie und garte die Fleischrolle zugapackt in leicht köchelndem Wasser. Danach herausnehmen, auspacken, in Scheiben schneiden und servieren. Dazu einige frisch zubereitete, eingefrorene Gnocchi auftauen und erhitzen und ein leckeres, dunkles Pfifferlingsößchen zubereiten und beides dazugeben.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 150 g Hähnchenmägen
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 150 g Hähnchenleber
- 7 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- bei Bedarf: einige EL Paniermehl
- sehr viele frische Kräuter: Rosmarin, Salbei, Thymian, Oregano, Petersilie
- 2 TL Senf
- edelsüßes Paprikapulver
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- eine kleine Portion Pfifferlinge
- 1 EL Mehl
- 200 ml Bratenfond
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 20–30 Gnocchi

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 2 Stdn.
15 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit der Butter in eine große Schüssel geben. Von den Kräutern die harten, holzigen Stängel entfernen und die Blättchen abzupfen. Kleinwiegen und in die Schüssel geben. Hähnchenmägen und Speck in sehr kleine Würfel schneiden und dazugeben. Hähnchenlebern in eine schmale, hohe Rührschüssel geben, mit dem Pürierstab fein pürieren und

ebenfalls dazugeben. Hackfleisch, Ei und Senf auch hinzugeben. Sehr kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer und etwas mit Muskat würzen. Alles gut verrühren und die rohe Masse abschmecken. Ist die Fleischmasse für eine feste Rolle noch zu flüssig, etwas Paniermehl zum Binden hinzugeben.

Auf einem Arbeitsbrett ein großes Stück Alufolie ausbreiten. Bauchspeckscheiben längs nebeneinander legen. Aus der Fleischmasse eine längliche, dicke Rolle formen und quer auf die Speckscheiben legen. Mit der Alufolie gut zusammenrollen und auch an den Enden festdrücken, so dass eine kompakte Rolle entsteht. Wasser in einem sehr großen Topf, der breit genug ist für die Fleischrolle, erhitzen und die Fleischrolle vorsichtig hineingeben. Das Wasser soll nur ganz wenig köcheln. 2 Stunden zugedeckt bei ganz geringer Temperatur garen lassen. Danach herausnehmen und in der Alufolie warmhalten.

Das Kochwasser hat einen kräftigen Fleischgeschmack von der Fleischrolle, man kann es 30–60 Minuten unzugedeckt einreduzieren, einfrieren und für andere Gerichte verwenden. Zunächst kann man aber im köchelnden Kochwasser die aufgetauten oder auch frischen [Gnocchi](#) erhitzen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Pfifferlinge darin einige Minuten anbraten. Mehl hinzugeben, gut in der Butter anrösten, eine Mehlschwitze zubereiten und den Fond hinzugeben. Gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alufolie der Fleischrolle entfernen und Fleischrolle in dicke Scheiben schneiden. Einen Teil der Fleischrolle kann man auch im Kühlschrank kalt stellen und ebenfalls in Scheiben geschnitten am darauffolgenden Tag kalt wie eine Pastete zu frischen Schrippen oder Baguettebrötchen servieren. Die heißen Fleischrollenscheiben auf zwei Tellern anrichten, Gnocchi dazugeben und großzügig die Pfifferlingsauce darüber verteilen.