



Paupiette de Boeuf - Rindsroulade mit Kalbsbrät gefüllt

Paupiettes sind das französische Pendant zu den hiesigen Fleischvögeln. Die Füllung wird aber nicht eingerollt, sondern in ein dünnens, grosses Schnitzel eingepackt, zu einer Kugel geformt und mit Küchenschnur eingebunden. Gefüllt wird die Popiette mit Kalbsbrät, vermisch mit Rüebliwürfeln und Kapern. Wobei auch andere Zutaten, wie z.B. Pilze und Kräuter möglich sind, ganz nach Lust und Laune. Nach kurzem Anbraten wird die Paupiette in reichlich Sauce mit Pasata di Pomodoro geschmort.

Das Schnitzel muss recht gross sein, dazu schneidet man zwei Schnitzel die nicht ganz von einander getrennt sind, faltet sie auseinander und klopft das doppelte Schnitzel flach. Das macht ihr Metzger gerne für sie. Dazu ist die Unterspälte vom Stotzen gut geeignet, sie ist recht gross und nach dem Schmetterlingsschnitt gibt das ein sehr grosses Schnitzel.

Zutaten

1 grosses Rindsschnitzel, ca. 130g
Salz und Pfeffer
2Tl Dijon-Senf
100g Kalbsbrät
60g Rüebli
20g Zwiebel
1El Kapern
5cl Noilly Prat
1dl Rindsbouillon
1dl Passata di Pomodoro
1El Oregano getrocknet
Küchenschnur

Zubereitung

Rüebli zu ca. 5mm grossen Würfeln schneiden, Zwiebel fein hacken. Beides zusammen in Bratbutter dünsten bis die Rüebli weich sind. Auskühlen lassen.

Schnitzel flachklopfen, beidseitig salzen und pfeffern, eine Seite mit Senf einreiben.

Rüebli und Kapern mit dem Brät vermischen, zu einer Kugel formen und auf der senfbestrichene Seite des Schnitzels setzen. Schnitzelränder ringsum über das Brät klappen, Kugel von Hand etwas nachformen. Mit Küchenschnur 5 bis 6 mal einbinden.

Paupiette ringsum anbraten, aus der Pfannen nehmen und den Bratensatz mit Noilly Prat auflösen. Bouillon und Passata zugeben, mit Organo würzen. Paupiette in die Sauce legen und zugedeckt 30 Minuten leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen und weitere 30 Minuten köcheln lassen, dabei die Paupiette 3 oder 4 mal wenden. Ev. etwas Wasser nachgiessen, die Sauce sollte zum Schluss noch recht flüssig sein. Sauerrahm einrühren und nach Belieben mit Pfeffer abschmecken.

Paupiette mit viel Sauce auf Reis oder Pasta anrichten.









