



Rollbraten mit getrüffelem Spargel-Edamame-Gemüse und Smashed Potatoes



Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
👨‍🍳 1h

Schwierigkeit
👤 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Salz	1 TL
Knoblauchzehen	1 St.
Olivener Öl	8 EL
Paprika, edelsüß	2 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	0.5 TL
Petersilie, frisch	50 g
Cashewkerne	50 g
Paniermehl	50 g
Butter	75 g
Rinderfilet, am Stück	600 g
Bacon	150 g
grüner Spargel	500 g
Edamame mit Trüffelgeschmack, tiefgefroren	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb, Kartoffelstampfer, Fleischklopfer, Küchengarn

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und ca. 18–20 Min. kochen, bis sie weich sind. Indes Knoblauch schälen und sehr fein hacken und mit 5 EL Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermischen. Kartoffel abgießen, wenn sie gar sind.
2. Für die grüne Füllung Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr dicke Stiele entfernen. Die restliche Petersilie grob hacken. Cashewkerne grob hacken. Petersilie, Cashewkerne, Paniermehl und 50 g Butter in ein hohes Gefäß oder einen Küchenmixer geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und zu einer grünen Masse pürieren bzw. mixen.
3. Das Rinderfilet trocken tupfen und an der langen Seite mit einem scharfen Messer auf-, aber nicht komplett durchschneiden. Das Filet aufklappen, sodass eine große Fläche entsteht. Das Fleisch zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie vorsichtig mit einem Fleischklopfer/Plattiereisen oder einer stabilen Pfanne möglichst rechteckig plattieren, bis es gleichmäßig ca. 1,5 cm dick ist. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
4. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die grüne Füllmasse gleichmäßig auf den unteren 2/3 des Rindfleisch-Rechtecks verstreichen. Das Fleisch nun in Richtung der

nicht bestrichenen Seite fest zu einer Rolle aufrollen. Baconscheiben leicht überlappend wie Dachziegel auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Fleischrolle auf den Bacon legen und fest darin einrollen. Den Braten mittig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Dabei sollten die überlappenden Bacon-Enden unten liegen. Den Braten mit restlichem Olivenöl einpinseln.

5. Mit einem Kartoffelstampfer oder einem Glas jede Kartoffel leicht andrücken, sodass sie aufplatzt, aber noch zusammenhält. Kartoffeln großzügig um das Fleisch herum auf dem Backblech verteilen und mit dem Würzöl bepinseln. Das Blech mit Braten und Kartoffeln auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben, Fleisch und Kartoffeln ca. 35 Min. backen.

6. Inzwischen für das Gemüse ca. 1 l kräftig gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und holzige Enden abbrechen oder abschneiden. Spargel in siedendem Salzwasser ca. 3 Min. bissfest garen. Den Spargel in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. In einer großen Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und gefrorene Edamame darin ca. 5 Min. unter gelegentlichem Schwenken anbraten. Spargel, beiliegendes Trüffelsalz und 2 EL Butter zugeben und weitere ca. 2 Min. braten.

7. Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen, auf ein Schneidebrett legen, mit Alufolie oder einer Schüssel bedecken und ca. 5–10 Min. ruhen lassen. Kartoffeln und ggf. Gemüse währenddessen im Ofen warmhalten. Den Rollbraten in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Smashed Potatoes und das getrüffelte Spargel-Edamame-Gemüse auf vier Tellern anrichten. Den Braten hinzufügen und sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp:

Für eine besonders schöne und runde Form den Braten zusätzlich mit Küchengarn binden. Eventuell 250 g Crème fraîche mit den Röllchen von 1/2 Bund Schnittlauch verrühren und dazu servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1039 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	63 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	60 g