

Geschmortes Schopfsteak mit Kartoffel-Pilz-Roulade

Zutaten

für 4 Personen:

4 Schopfsteak
2 Zwiebel
1/8 l Rotwein
1/2 l Gemüsebrühe
1 El. Tomatenmark
2 El. Preiselbeeren
Salz, Pfeffer
Kräuter, Gewürze nach belieben
(Thymian, Rosmarin, Knoblauch, ...)
Schweineschmalz



Zubereitung:

1. Kartoffel waschen und die Hälfte weich kochen.
2. Schopfsteak mit Salz, Pfeffer und Kräuter würzen, Schweineschmalz in einer Pfanne/Bräter erhitzen und die Steaks auf beiden Seiten scharf anbraten und zur Seite geben.
3. Zwiebel in feine Würfel schneiden und im Bratenrückstand etwas anrösten, Tomatenmark und Preiselbeeren ebenfalls mitrösten lassen und anschließend mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Fleisch und Soßenansatz in einen Bräter geben und ca. bei 180 C° 1 Stunde schmoren lassen.
4. Champignons und Eierschwammerl putzen, Champignons in feine Scheiben schneiden, Eierschwammerl etwas hacken und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen Zwiebel andünsten, dann die Champignons und die Eierschwammerl dazugeben und kurz anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Etwas abkühlen lassen und mit Ei, Käse, Kräuter, Salz und Pfeffer vermischen.

Kartoffel-Pilz-Roulade:

800g mehlig Kartoffel
90g Mehl
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
200g Champignons
200g Eierschwammerl
2 El. geriebenen Hartkäse
2 El. Schnittlauch
2 El. Petersilie
1 Zwiebel
Öl
1/8l Gemüsebrühe

5. Wenn die Kartoffel weich gekocht sind schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die restlichen Kartoffel schälen und roh fein reiben, dann in einem Sieb gut ausdrücken. Beide Kartoffelteile mit Mehl und 1 Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

6. Zwei Bahnen Frischhaltefolie überlappend auflegen und mit Öl bestreichen, Kartoffelteig darauf in rechteckiger Form anbringen (Tipp: Frischhaltefolie sollte ca. 15 cm vom Rand an der oberen längeren Seite frei bleiben) und Pilzmasse auf dem Kartoffelteig verteilen. Teig mit Hilfe der Frischhaltefolie von unten her aufrollen und in die Folie einschlagen so das eine kompakte Rolle entsteht. Zum Schluss noch in Alufolie einrollen. In Salzwasser leicht kochend ca. 30 Minuten ziehen lassen.

7. Soßenansatz mixen, nochmals kurz einkochen lassen und eventuell etwas binden und nachwürzen.