



Bestens geeignet für Kunstflieger und kurvige Autofahrten: Obwohl diese Rindsroulade himmlisch schmeckt, müssen Sie bei der Zubereitung nicht über abgegebene Kochkünste verfügen.



Eine himmlische Roulade

Beim Kunstfliegen wird einem nur dann nicht schlecht, wenn man gut gegessen hat: Etwa Rindsroulade mit Zaubertrank. Hier ist das Rezept (mit Erläuterungen von Saint-Exupéry).

PETER GNAIGER (TEXT)
MARC RIEBLER (BILDER)

SALZBURG. Unser heutiger Hobbykoch heißt Santiago de Christos. Er ist Kunst- und Berufsflot. Aber abgehoben wirkt er nicht. Und bevor Sie fragen: Ja, Santiago de Christos heißt wirklich so. Seine Familie stammt aus Venezuela. Sie wurde im Bodenseeraum sesshaft. Santiago verschlug es aber nach Salzburg. Denn sesshafte Piloten kommen selten hoch hinaus. Und weil dieses fliegende Volk nun einmal so viel unterwegs ist, brauchen sie auch einen guten Magen. Man kennt das vom Autofahren mit der Familie: Irgendwer überbringt sich immer. Diesbezüglich haben wir einen guten Tipp für Sie: Wenn Ihnen beim Autofahren oft übel wird, dann sollten Sie vor der Fahrt einfach nur gut essen. So ist Ihr Organismus besser geschützt, weil er beschäftigt ist. Ihre „Reisepespe“ sollte nicht zu schwer und nicht zu leicht sein. „Also eine Schweinsaxe ist genauso ungeeignet wie Blattsalat“, erklärt Santiago. Weshalb er uns ein Flugmedizinisch einwandfreies Rezept geschickt hat. Flugmedizin? Da denkt man so-

fort: „Oie.“ Dann haben wir es gelesen und gerufen: „Oh yeah!“ Denn es gibt Rindsroulade mit Pilzen, Gemüse und einem Sabayon samt Zaubertrank. Die Diskrepanz zwischen dem befürchteten Gericht und der erhaltenen Rindsroulade erklärte der Pilot und Schriftsteller Antoine de Saint-Exupéry einmal so: *Das, worauf es im Leben ankommt, können wir nicht vorausberechnen. Die schönste Freude erlebt man immer da, wo man sie am wenigsten erwartet hat.*

Gekocht haben wir bei Santiagos Nabarn. Das ist der Hauskoch Richard Brunner. Er hat das Grundrezept dieses Gerichts studiert, verfeinert und als „Piloten-Roulade“ auch schon auf die Karte gesetzt. Da ist also schon was zusammengewachsen. Saint-Exupéry hätte das so kommentiert: *Nur der Boden erkennt die Güte der Saat.* Aber jetzt wird gekocht. Es wird ganz langsam gewickelt, gebraten, geschmeckt und gerührt. Auch für die Achtsamkeit und Langsamkeit hat Saint-Exupéry eine schöne Weisheit parat: *Wenn man eine Eiche pflanzt, darf man nicht die Hoffnung hegen, nächstens in ihrem Schatten zu ruhen.*

Das Sabayon leitet sich übrigens von Zahnglione ab. In Italien ist das eine Weinschaumcreme, bei der zuerst Eigelb und Zucker schaumig geschlagen werden. Dann kommt mit Rum und Zimt aromatisierter Marsala hinzu. Diese Mischung wird über einem Wasserbad schaumig geschlagen und mit Zucker bestäubt. Santiago ersetzt den Alkohol mit einem Drink namens „Pilots Friend“. Das ist eine Mischung aus Aronia, Gelbem Enzian, Kolanuss, Bitterorange, Chinarinde, Kardamom, Acerola, Rohrzucker, Apfelsaft, Guarana und Zitronensaft. Santiago hat die Mixtur mit anderen Kollegen und einem Flugmediziner erfunden. Brunner kostet und sagt: „Perfekt.“ Saint-Exupéry hat Perfektion übrigens so definiert: *Vollkommenheit entsteht nicht dann, wenn man nichts mehr hinzuzufügen hat, sondern wenn man nichts mehr wegnehmen kann.* Da hat er recht. Aber wegessen kann man es – ziemlich schnell sogar.

SN-Info: Wollen auch Sie mit uns Ihr Lieblingsgericht kochen? Dann schicken Sie Ihr Rezept per E-Mail an dahoam@salzburg.com (KW „Dahoam kochen“).

Und noch etwas
Senf von Rudi Obauer



Feinabstimmung

Gedünstete Rindsroulade mit geröstetem Brot

Ich nehme für eine Roulade immer das Gustostücker. Das ist beim Rind die Schale. Lassen Sie das Fleisch in der Metzgerei zurechtschneiden und klopfen. Bei der Füllung können Sie kreativ werden. Ich bestreiche das Fleisch mit Senf, salze und pfeffere und belege es mit einem gekochten und in Scheiben geschnittenen Ei, Esiguerkerlin und gehackten Pilzen. Dann wird das Fleisch eingerollt, mit Zahnstochern fixiert und beidseitig nicht zu schief angebraten. Mit Suppe hintergießen. Deckel drauf und 30 Minuten dünsten. Dann rausheben und aus dem Sud mit einem Schuss Portwein, Senf, Crème fraîche und in Esswasser abgeschreckten Brennnesselspitzen eine Sauce montieren. Dazu empfehle ich Kartoffelpüree oder geröstetes Sauerteigbrot.

Rindsroulade mit Gemüse und Pilzen Sabayon mit Zaubertrank

Rindsroulade (pro Person)
180 g Beiriedschnitte, 2 Stk. Speckscheiben, 1 Stk. Karotte (fein geschnitten), 2 Stk. Kräutersettinge, Mangold, Salz, Pfeffer, Senf.

Beiriedschnitte etwas klopfen und mit Salz, Pfeffer und Dijon-Senf einstreichen. Pilze in Pflanzenöl anbraten und die Beiriedschnitte mit Speckscheiben, Karotten, Mangold und Kräutersettingen belegen. Eindrehen und mit einem Bindfaden zusammenbinden. Rindsroulade auf allen Seiten in Pflanzenöl anbraten, dann 14 Minuten bei 170 Grad im Rohr braten. Herausnehmen, fünf Minuten rasten lassen, aufschneiden und servieren.

Artischocke-Kaiserschoten-Tomatensabayon (1 Portion)

1 Artischocke, 4 Kaiserschoten, 4 Kirschtomaten, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronen-Artischo-

cke Putzen (nur den Boden verwenden), in kleine Stücken schneiden und zusammen mit den Kaiserschoten und Kirschtomaten in Olivenöl langsam schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen.

Zaubertrank-Sabayon 50 g Pilots Friend, 1 Eidotter.

Pilots Friend mit dem Dotter in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad warm aufschlagen. Das Sabayon gemeinsam mit der Rindsroulade und dem Artischocken-Kaiserschoten-Tomaten-Ragout anrichten.

Falls kein Pilots Friend zur Verfügung steht (sollte bald im Supermarkt erhältlich sein), können Sie auch Noilly Prät mit etwas Ingwer, Salz und Zitrone würzen und mit dem Dotter über dem Wasserbad warm aufschlagen.



Die Zutaten: mageres Fleisch, frisches Gemüse, Pilze, Eier und ein Schuss „Flugbenzin“.



Santiago de Christos: Pilot und Hobbykoch.