

## Nationalpark Kalkalpen Biorindfleischwochen

bis Sonntag, 5. Oktober 2104

Landhotel Mader, Stadtplatz 36, 4400 Steyr

Tel.: 07252-53358; www.mader.at

Bei Genusswirt Hans Mader in Steyr stehen besonders erlesenen Rinderspezialitäten vom Nationalpark Kalkalpen Bio-Rind auf der Speisekarte, - Carpaccio vom Rind mit eingelegtem Kürbis, Sülzchen vom Tafelspitz mit Paprika-Kernölvinaigrette, Eierschwammerl-Rostbraten mit Bratkartoffeln und Speckfisolien, Ratsherrnteller mit Röstkartoffeln, Semmelkren und Rahmspinat und Filetsteaks Natur mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce. Ein Lieblingsgericht von Hotelchef Hans Mader ist die Geschmorte Rindsroulade mit Steinpilz-Polentastrudel und glacierten Karotten.



### Geschmorte Rindsroulade mit Steinpilz-Polentastrudel und glacierten Karotten

#### Zubereitung:

Rindsschnitzel klopfen, Ränder einschneiden, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen und mit Speckstreifen belegen. Geschälte Karotten und Essiggurkerl in 4mm dicke Stifte schneiden. Diese auf die Rindsschnitzel legen, zu Rouladen einrollen

und mit Zahnstocher fixieren. Mit Mehl bestäuben, Öl erhitzen, Rouladen braun anbraten, aus der Pfanne heben und in einen Selchtopf geben. Würfelig geschnittene Zwiebel glasig in der Bratpfanne anrösten, Mehl einmengen, rösten, mit Suppe und Rotwein aufgießen, glatt rühren. Dieses ebenfalls in den Selchtopf geben. Rouladen ca. 1 ½ Stunden bei 160°C im Ofen garen. Rindsrouladen aus dem Rohr nehmen. Sauce mit Sauerrahm und Mehl einrühren, aufkochen, passieren. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

#### Steinpilz Polentastrudel

Wasser, Milch, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Polenta zugeben, bei geringer Hitze unter Rühren etwa 10 Minuten kochen lassen. Parmesan und fein gehackte Kräuter unterrühren. Zwiebel würfelig schneiden, in Olivenöl glasig anrösten. Steinpilze in dicke Scheiben schneiden, in Butter einige Minuten braten, zerdrückten Knoblauch, Thymian und Petersilie zufügen. Gebratene Steinpilze und Zwiebel vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Polenta mit Steinpilze vermengen in Strudelteigblatt füllen und Strudel drehen. Bei 170 °C ca. 10 – 15 min. goldgelb backen.

#### Zutaten für Rindrouladen:

- 8 Rindsschnitzel à 150 g
- 2 EL scharfer, englischer Senf
- 3 Zwiebeln
- 200 ml kräftiger Rotwein
- ½ l Rindsuppe oder Wasser
- 2 Wacholderbeeren (leicht zerdrückt)
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Stk. Essiggurkerl)
- 4 Stk. Zupfkarotten
- etwas geriebene Zitronenschale
- 40 ml Pflanzenöl (zum Anbraten)
- Mehl (zum Wenden)
- Salz, Pfeffer, Kapernbeeren u. Thymianzweige (zum Garnieren)

**Zutaten für die Krensauc**

1/8l Schlagobers  
1/8l Sauerrahm  
frisch geriebener Kren  
Salz, Pfeffer  
3 EL Kalte Rindsuppe  
Kernöl  
Vogel- und Rucolasalat

**Zutaten Steinpilz-Polentastrudel**

2 Strudelteigblätter  
½ l Wasser  
½ l Milch  
60g Butter  
250g Polenta  
100g geriebener Parmesan  
Eine gute Handvoll frische Kräuter  
400g Steinpilze  
1 große Zwiebel  
Salz, Pfeffer