

## Bison-Filet in Rotwein gegart mit Kartoffel-Ziegenkäse-Roulade, Panchetta-Bohnen und glacierten Schalotten

### Zutaten für 4 Personen

½l Rotwein  
 ½l Portwein  
 Knoblauchzehe, Rosmarin, Thymian  
 600g Bison-Filet  
 Pfeffer aus der Mühle  
 3 große Kartoffeln  
 2 rote Paprika, geschmort, ohne Haut  
 1 Zucchini  
 1 Aubergine  
 100g Ziegenkäse  
 100g Kenia-Bohnen  
 4 Scheiben Panchetta  
 6 geschälte Schalotten  
 ¼l Rotwein  
 1,8l Kalbsjus  
 Zucker, Pfeffer aus der Mühle, Meersalz,  
 Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Ingwer

### Zubereitung:

#### Filet

Den Rotwein mit dem Portwein sehr stark einkochen. Das Filet mit Pfeffer würzen und ringsum anbraten. Mit dem eingekochten Rotwein einstreichen und im Ofen bei 75 °C garen. Der Garvorgang dauert bei dieser Temperatur ca. 1½ Stunden. Die Kerntemperatur sollte 60 °C erreichen. Dies können Sie mit einem kleinen Thermometer kontrollieren.

#### Roulade

Die Kartoffeln schälen und mit dem Asia-Hobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Paprika herausnehmen und mit Folie bedecken. So bildet sich Kondenswasser und macht die Schale weicher. Nach dem Auskühlen können Sie diese einfach abziehen. Die Aubergine und die Zucchini ebenfalls mit dem Asia-Hobel der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl braten.

Nun die Kartoffelscheiben auf einem Bogen Folie dachziegelförmig auflegen. Die Gemüse und den Ziegenkäse darauf verteilen. Vorsichtig zu einer Rolle formen und ganz stramm eindrehen. Die Rolle danach zusätzlich in Aluminiumfolie eindrehen und im Wasserbad bei ca 90 °C 40 Minuten pochieren. Auskühlen lassen und schneiden.

Die Bohnen in reichlich Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Mit dem Panchetta zu kleinen Bündchen eindrehen. Die Schalotten halbieren und längs in feine Streifen schneiden. In etwas Olivenöl glasig dünsten. Mit etwas Zucker bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Gewürze begeben und so lange kochen, bis der Rotwein vollständig eingekocht ist. Mit Jus auffüllen und abschmecken.

Vor dem Anrichten die Rouladenscheiben in einer beschichteten Pfanne braten. Die Bohnenbündchen ebenfalls anbraten und langsam erhitzen. Gefällig auf heißen Tellern anrichten und servieren.