

Schweine-Roulade mit Limetten-Soße, Spargel

Für 2 Personen

2 Schweinefilets, a 200 g	300 g Drillinge	200 g Spargel, grün
0,5 Stange Lauch	1 Brötchen, vom Vortag	100 ml Milch
1 Bund Kerbel	0,5 Bund Petersilie, glatt	2 Zweige Rosmarin
1 Ei	1 Limette, unbehandelt	200 ml Gemüfefond
50 ml Wermut, weiß	30 g Butter	1 Muskatnuss
1 Msp. Kurkuma	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Den Lauch blanchieren und anschließend in Ringe schneiden. Das Brötchen in der Milch einweichen. Den Kerbel und die Petersilie fein hacken und mit dem Ei, dem Brötchen und dem Lauch verkneten. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Filets waschen, trocken tupfen und der Länge nach zu einer Roulade schneiden, mit der Masse bestreichen und wieder zusammenrollen. Mit Zahnstochern fixieren und in einer Pfanne in Öl on allen Seiten scharf anbraten, anschließend im Backofen weiter garen lassen. Die Drillinge in einer weiteren Pfanne in Öl anbraten. Die Rosmarinzweige hinzufügen. Die holzigen Enden vom Spargel entfernen und im leicht gesalzenen Wasser bissfest kochen. Den Spargel anschließend kalt abschrecken und ihn schräg in gleich große Stücke schneiden. Den Kerbel fein hacken. Die Limettenschale schälen und feine Streifen schneiden. Anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Fleisch-Bratsud mit dem Gemüfefond und dem Wermut ablöschen und die Spargelstücke, den Kerbel und die Limettenstreifen dazu geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und dem Limettensaft abschmecken, kurz aufkochen lassen und mit der kalten Butter binden. Die Filets in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit den Kartoffeln und der Soße garniert servieren.

Matthias Rogge am 28. September 2009