

Gefüllte Schweine-Filets mit Parma-Schinken

Für 2 Personen

2 Schweinefilets a 350 Gramm	5 Scheiben Parma-Schinken	300 g Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	2 EL frische Cranberries	1 Orange
100 g getr. Tomaten, in Öl	50 g Parmesan	40 g Orangenmarmelade
40 ml Orangensaft	2 EL Orangenessig	1 Bund Basilikum
1 Prise Oregano	100 ml Olivenöl	1 Prise Vanillesalz
Olivenöl	Meersalz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Pesto die getrockneten Tomaten mit fünf Esslöffeln Olivenöl pürieren. Die Knoblauchzehe abziehen und die Hälfte kleinhacken. Anschließend die Hälfte des Basilikums abzupfen und kleinschneiden. Die pürierten Tomaten mit dem Knoblauch, dem Basilikum, dem Oregano und etwas Pfeffer würzen. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und der Länge nach aufschneiden. Das übrige Basilikum abzupfen. Das Fleisch anschließend salzen und pfeffern und die entstandene Tasche mit Basilikumblättern auslegen. Den Parmesan reiben, mit dem roten Pesto vermischen und auf den Basilikumblättern verteilen. Die Schweinefilets wieder in Form drücken, mit dem Parma-Schinken umwickeln und mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Filets abschließend in eine Auflaufform legen und für etwa 20 Minuten in den Backofen geben. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, ruhen lassen und abschließend in Scheiben schneiden. Den Sellerie putzen und in etwa zentimeterdicke Scheiben schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Sellerie darin bissfest garen, anschließend abgießen und abtropfen lassen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Selleriescheiben zusammen mit den Cranberries kurz darin schwenken, mit Meersalz und Pfeffer würzen und anschließend aus der Pfanne nehmen. Für die Marinade die Marmelade mit dem Orangensaft, dem Essig und zwei Esslöffeln Olivenöl verrühren und mit etwas Vanillesalz würzen. Anschließend die Orange schälen und filetieren. Die Filets und den Sellerie-Cranberry-Mix mit der Orangenmarinade vermischen und den Salat kurz durchziehen lassen. Die gefüllten Schweinefilets mit dem Orangen-Sellerie-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Müller am 18. August 2010