

Schweine-Filet-Röllchen, Rosenkohl, Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

0,5 Schweinslende	6 Speckscheiben	3 festk. Kartoffeln
150 g Rosenkohl	1 Stange Porree	100 g kalte Butter
350 ml Kalbsfond	125 ml Schlagsahne	1 Muskatnuss
6 Zweige Zitronenthymian	4 Zweige Rosmarin	3 Walnüsse
Rapsöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln halbieren und den Rosmarin kleinhacken. Anschließend die Kartoffelhälften auf Alufolie setzen, mit dem Rapsöl bestreichen, den Rosmarin darüber streuen und im Backofen garen. Die Schweinslende waschen, trockentupfen, in fünf Zentimeter große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Die Lauchblätter abzupfen und in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren. Den Zitronenthymian abzupfen und kleinhacken. Anschließend die Schweinslendenstücke mit dem Thymian bestreuen und zusammen mit den Lauchblättern in die Speckscheiben einwickeln. Die Schweineröllchen mit Zahnstochern und Garn fixieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinslenden-Speck-Rollen darin von allen Seiten anbraten. Anschließend die Röllchen aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform geben und im Backofen weitergaren. Den Bratensatz mit 250 Millilitern Fond und der Schlagsahne aufgießen, etwas reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Soße mit etwa 20 Gramm kalter Butter aufschäumen. Die Walnüsse klein hacken. Die Röschen des Rosenkohls halbieren und zusammen mit dem übrigen Fond in eine Pfanne geben und reduzieren. Anschließend die übrige Butter und die Nüsse hinzugeben. Die Rosenkohlröschen und die Nüsse in der Butter schwenken und mit Muskatnuss abschmecken. Die Schweineröllchen aufschneiden und mit den Kartoffeln und dem Rosenkohl auf Tellern anrichten sowie mit der Soße und etwas Rosmarin garnieren.

Christina Schaidt am 01. Dezember 2010