

# Schweine-Filet, Schinkenspeck, Rosenkohl, Ofen-Kartoffeln

## Für 2 Personen

2 Schweinsfilets a 150g	10 Sch geräucherter Schinkenspeck	300 g Kartoffeln, Drillinge
300 g Rosenkohl	150 g Emmentaler	40 g Butter
50 g Butterschmalz	50 ml Olivenöl	0,5 Bund Basilikum
50 g Kümmel	20 g grobes Meersalz	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln säubern, halbieren und auf dem Blech verteilen. Mit Kümmel und Meersalz bestreuen, anschließend Olivenöl darüber träufeln und für 20 Minuten in den Ofen schieben. Den Rosenkohl putzen und in einem reichlich mit Salzwasser gefüllten Topf zum Kochen bringen. Das Schweinefilet abspülen, trocken putzen und von Sehnen befreien. Danach in zentimetergroße Stücke schneiden und es mit Salz und Pfeffer würzen. Nun das Basilikum waschen und die Blätter abzupfen. Je ein Stück Käse für das Fleisch abschneiden, drauflegen und den Rest des Käses in Scheiben schneiden. Die Schinkenspeck-Scheiben ausbreiten, je ein Stück Fleisch und Käse darauf legen und jeweils mehrere Basilikumblätter dazu legen. Anschließend die belegten Scheiben zusammenrollen. Dann die Auflaufform buttern, den bissfesten Rosenkohl hineinlegen und ein paar Butterflocken und Muskat darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die restlichen Käsescheiben darüber verteilen und für 10 Minuten in den Backofen schieben, bis der Käse goldbraun gebacken ist. Einen Teller ebenfalls in den Backofen stellen. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das eingerollte Schweinefilet garen, bis der Schinken kross ist und der Käse herausläuft. Die Kartoffeln und den Rosenkohl aus dem Ofen nehmen und alles auf dem vorgewärmten Teller anrichten und servieren.

Torsten Becker am 13. Januar 2011