

Feinschmecker-Schweine-Rouladen mit Spaghetti

Für zwei Personen

4 Schweineschnitzel, à 120 g	1 grobe Bratwurst	50 g Spaghetti
1 Mangold	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	150 g Mehl	50 g Paniermehl
40 g Parmesan	70 g Butter	150 ml trockener Weißwein
100 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	2 EL Milch
1 TL Tomatenmark	3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, glatt
1 TL Currypulver	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Spaghetti in Salzwasser gar kochen. Den Mangold waschen, trocken schleudern, die Blätter abzupfen und diese in Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend das Gemüse auf Küchentrepp abtropfen lassen und bis auf vier große Blätter fein hacken. Für die Rouladenfüllung die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit zehn Gramm Butter und einem Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Den Parmesan reiben. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Paniermehl in der Milch einweichen. Die Bratwurstfülle aus der Haut drücken und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Das Paniermehl ausdrücken und mit der Petersilie, dem Parmesan und dem Ei unterheben. Zum Schluss den gehackten Mangold einrühren und das Ganze zu einer Fleischmasse vermengen. Die Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Jedes Schnitzel mit einem Mangoldblatt belegen und mit der Fleischmasse bestreichen. Nun das Fleisch zu einer Roulade rollen und mit einem Küchengarnt zusammenbinden. Die Rouladen in Mehl wenden und in einem Schmortopf in 20 Gramm Butter rundum anbraten. Anschließend das Fleisch mit dem Weißwein ablöschen und geschlossen 15 Minuten schmoren lassen. Anschließend das Tomatenmark einrühren und erneut schmoren lassen. Für die Soße die restliche Butter in einem Topf zerlassen und den Kalbsfond und die Sahne angießen. Das Ganze köcheln lassen und mit dem Currypulver, Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti und die Rouladen mit der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Max Thiell am 29. April 2013