

Schweine-Roulade mit Kartoffel-Tomaten-Ragout

Für zwei Personen

| | | |
|---------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| 2 Schweinefilets à 180 g | 150 g blaue Kartoffeln | 150 g Bamberger Hörnchen |
| 100 g Kirschtomaten | 50 g getrocknete Tomaten | $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie |
| $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch | $\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin | $\frac{1}{2}$ Bund Thymian |
| 50 g Butter | Pflanzenöl, Olivenöl | Salz, Pfeffer |

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Schweinefilets flach aufschneiden, sodass man eine dünne, rechteckige Scheibe erhält. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter hacken und das Fleisch damit bestreuen. Das Fleisch stramm zusammen rollen und mit Küchengarnt zusammen binden. Von außen noch mal mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rouladen in einer Pfanne mit heißem Pflanzenöl anbraten. Eine Butterflocke dazugeben. Das Fleisch im Ofen für etwa acht bis zehn Minuten bei 180 Grad rosa garen. Die Kartoffeln waschen und vierteln. Die Kartoffelviertel in einer Pfanne in Olivenöl anbraten und salzen. Die getrockneten Tomaten klein schneiden und dazugeben. Die Thymianzweige dazugeben. Die Kirschtomaten waschen, vierteln und unterheben. Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, das Garn entfernen und das Fleisch schräg aufschneiden. Das Kartoffel-Tomaten-Ragout mittig auf dem Teller mit der Roulade anrichten.

Christoph Brüning am 29. Juli 2013