

Schwein-Involtini, Bandnudeln, Rosa-Pfefferbeeren-Soße

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Schweinsteaks, à 100 g	100 g Kräuterfrischkäse	2 Scheiben Parmaschinken
2 Blätter Salbei	4 getr. Öl-Tomaten	Olivenöl

Für die Rosa-Beeren-Sauce:

100 ml Weißwein	200 g Zuckerschoten	100 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	1 TL rosa Pfefferbeeren	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Bandnudeln:

200 g Hartweizengrieß	2 Eier	1 Prise Salz
1 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und ruhen lassen. Anschließend mit Hilfe der Nudelmaschine ausrollen, zu Bandnudeln verarbeiten und im Salzwasser gar kochen. Die Steaks waschen, trockentupfen und plattieren. Anschließend pfeffern, mit dem Frischkäse bestreichen, je eine Scheibe Parmaschinken, ein Salbeiblatt sowie zwei getrocknete Tomaten auflegen, aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Involtini scharf darin anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und zugedeckt zehn Minuten ziehen lassen. Die Röllchen aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten.

In einer Pfanne die Pfefferbeeren anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und den Fond zugießen. Stark aufkochen lassen und die Sahne in mehreren Schritten unterrühren.

Die Involtini vom Schwein mit den Bandnudeln und der Pfefferbeeren-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Woltermann am 09. September 2015