

Mediterrane Schweine-Roulade, Gemüse, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Roulade:

| | | |
|--------------------------|--------------------------|------------------|
| 2 Schweinemedallions | 2 Scheiben Parmaschinken | 100 g Mozzarella |
| 2 TL mittelscharfer Senf | 1 TL Balsamicoessig | 1 Zweig Salbei |
| 2 EL Sonnenblumenöl | Salz | Pfeffer |

Für den Rosmarin-Kartoffelstampf:

| | | |
|----------------------------|--------------|----------------|
| 5 kleine festk. Kartoffeln | 100 ml Milch | 30 g Parmesan |
| 2 Zweige Rosmarin | 75 g Butter | 50 ml Olivenöl |
| 1 Muskatnuss | Salz | Pfeffer |

Für das tomatisierte Gemüse:

| | | |
|-----------------------|----------------------|----------------------------|
| 3 mittelgroße Tomaten | 1 Knoblauchzehe | 1 Aubergine |
| 1 Zucchini | 1 rote Paprika | $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel |
| 1 Chili | 1 Zweig Salbei | 1 Zweig Rosmarin |
| 2 TL Balsamicocreme | 1 EL Rotwein | 1 EL Honig |
| 2 EL Olivenöl | edels. Paprikapulver | Salz, Pfeffer |

Für die Roulade:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Mit dem Plattierisen auf einer Folie in ca. 0,5 cm dünnes Fleisch klopfen. Senf und Balsamico verrühren und das Schweinefleisch damit einstreichen.

Salzen und pfeffern, den Salbei abbrausen und die Blätter abzupfen.

Salbeiblätter auf das Fleisch legen.

Den Mozzarella in den Schinken einrollen, auf das bestrichene Fleisch legen und zu einer Roulade wickeln. Dabei die Seiten einschlagen.

Roulade mit Mozzarella-Schinken-Füllung mit einem Zahnstocher fixieren und in der Pfanne in Öl von allen Seiten kurz scharf anbraten. Die Zahnstocher entfernen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen 12- 15 Minuten fertig garen.

Für den Rosmarin-Kartoffelstampf:

Kartoffeln waschen, längs halbieren und kleine Karos in die Haut einritzen. Den Rosmarin abbrausen und hacken. Olivenöl auf dem Backpapier verteilen, $\frac{2}{3}$ des Rosmarins und viel Salz mit auf das Öl streuen. Die Kartoffeln mit der Schnittseite darauf legen und den Rücken mit Olivenöl einreiben, etwas salzen. Kartoffeln 25-30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft garen.

Den restlichen Rosmarin zusammen mit der Milch erwärmen und ziehen lassen. Sobald die Kartoffeln fertig sind, mit Rosmarin-Milch, Butter, Pfeffer und Muskat zusammen stampfen. Den Parmesan reiben und etwa 3 Esslöffel kurz vor dem Servieren in den Stampf einrühren. Mit Salz nachwürzen.

Für das tomatisierte Gemüse:

Tomaten einritzen und in kochendem Wasser kurz ziehen lassen, dann in kaltem Wasserbad abschrecken, häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Chili entkernen und einen Teelöffel hacken. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Olivenöl und dem Bratenfond der Rouladen anschwitzen. Mit dem Balsamico ablöschen, den Chili und Honig dazugeben, einreduzieren lassen. Den Knoblauch abziehen und reinreiben. Salbei und Rosmarin abbrausen und fein hacken. Tomaten Rotwein, Salbei und Rosmarin hinzugeben und daraus ein Tomatensugo herstellen.

1 cm dicke Auberginen- und Zucchini-scheiben schneiden, die Paprika häuten und entkernen. Das

ganze Gemüse in kleine Würfel schneiden und getrennt in einer beschichteten Pfanne, der Reihe nach in Olivenöl anrösten und zu dem Tomatensugo geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Beim Anrichten etwas Olivenö über das Gemüse träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Link am 02. März 2020