

# Schweine-Fleisch-Röllchen mit Bohnen und Rösti

## Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln	1 Zweig Rosmarin
4 EL Olivenöl	300 g Schweinerücken	Salz, Pfeffer
400 g breite Bohnen	1 Schalotte	1/4 l Gemüsebrühe
1/4 l Milch	2 EL Butterschmalz	1/8 l Rotwein
1 TL kalte Butter	1/2 Bund Bohnenkraut	1 TL Speisestärke

Die Kartoffeln halb gar kochen, anschließend pellen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Rosmarin abspülen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebeln andünsten und den Rosmarin untermischen. Schweinerücken in 4 Scheiben à ca. 75 g schneiden. Die Fleischscheiben dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jede Scheibe etwas gedünstete Rosmarin-Zwiebeln geben und fest aufrollen, eventuell mit Küchengarn fixieren. Die Bohnen putzen und in drei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Schalotte anschwitzen. Brühe und Milch dazugeben und zum Kochen bringen. Darin die Bohnen in ca. 10 Minuten weich kochen. Die Kartoffeln grob reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelspäne gleichmäßig darin verteilen und die Rösti von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die Fleischröllchen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl 5 Minuten rundum anbraten, heraus nehmen und warm stellen. Den Bratensaft mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit 1 TL kalter Butter binden und abschmecken. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren und zusammen mit dem gehackten Bohnenkraut unter die Bohnen rühren. Kurz aufkochen und abschmecken. Die Fleischröllchen anrichten, mit etwas Sauce begießen, pro Portion je ein halbes Rösti und das Bohnengemüse dazu servieren.

Vincent Klink am 22. August 2013