

Fleisch-Röllchen vom Schweine-Filet, Ingwer, Pflaumen

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	50 g Dörripflaumen	1 EL Ahornsirup
25 ml Pflaumenwein	50 g Ingwerscheiben, eingelegt	1 Lauchstange
1 Karotte	1 Petersilienwurzel	150 ml Geflügelfond
2 EL Teriyaki-Soße	3 EL Olivenöl	Chili
Salz	Pfeffer	

Pflaumen in grobe Stücke schneiden und mit Ahornsirup und Pflaumenwein in einem Mixer fein pürieren. Schweinefilet in acht etwa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Diese zwischen zwei leicht geölten Folien dünn plattieren. Jede Fleischscheibe mit etwas Pflaumenmus bestreichen, darauf ein bis zwei Ingwerscheiben legen und dann zu einer Roulade aufrollen. Eine halbe Stange Lauch waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Karotte und Petersilienwurzel zuerst schälen, dann mit einem Sparschäler lange dünne Streifen herunter schneiden. Das Gemüse vermengen und auf dem Garblech eines Dampfgarers verteilen. Die Fleischröllchen nebeneinander auf das Gemüsebett setzen und alles mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Fond und Teriyaki-Soße in den Dampfgarer gießen und erhitzen. Garblech darauf setzen, einen Esslöffel Olivenöl über Gemüse und Fleischröllchen träufeln und zugedeckt bei 70° - 80° C etwa acht bis zehn Minuten garen. Die gedämpften Gemüsestreifen mit den Fleischröllchen anrichten, Dampfsud und restliches Olivenöl darüber verteilen.

Johann Lafer am 07. Januar 2010