

Schweine-Rouladen mit Birnen, Bohnen und Speck-Salat

Für zwei Personen

4 dünne Schweineschnitzel	4 Scheiben Bacon	4 Scheiben Lardo
250 g grüne Bohnen	2 rote Zwiebeln	1 Birne
1 EL Schweineschmalz	250 ml Birnen-Cidre	2 EL Apfelessig
2 Zweige Majoran	1 TL Dijon-Senf	4 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bohnen waschen, putzen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Die Bohnen nach Belieben halbieren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Bohnen für circa acht Minuten in dem Salzwasser garen. Anschließend abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Das Fleisch leicht salzen und jeweils eine Scheibe Lardo auf ein Schnitzel geben. Die Zwiebeln abziehen und eine Zwiebel beiseite legen. Die andere Zwiebel in Würfel schneiden. Den Majoran waschen, trocken tupfen und die Blätter vom Stiel abzupfen. Eine Pfanne mit einem Teelöffel Schweineschmalz erhitzen und zwei Scheiben Bacon darin anbraten. Die Zwiebelwürfel dazugeben und andünsten. Einige Majoranblätter ebenfalls dazugeben und kurz mit andünsten. Anschließend den Dijon-Senf unterrühren, die Zwiebelmischung etwas abkühlen lassen und auf den Schnitzeln verteilen. Diese aufrollen und mit Zahnstochern befestigen. Eine Pfanne mit dem restlichen Schweineschmalz erhitzen. Die Schnitzelröllchen ringsherum anbraten und anschließend mit 150 Milliliter Birnen-Cidre ablöschen. Den Cidre etwas einkochen lassen. Einen Deckel auf die Pfanne geben und die Pfanne dann für etwa 15 Minuten in den Backofen geben. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Rapsöl erhitzen und die restlichen Speckstreifen anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen. Die übrige Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. In die Pfanne geben, in der auch der Speck angebraten wurde und andünsten. Anschließend mit dem restlichen Birnen-Cidre ablöschen und die gekochten Bohnen dazugeben und alles durchschwenken. Nach Belieben einige Majoranblättchen grob schneiden und dazugeben. Die Birnen schälen, in Spalten schneiden und die Kerne entfernen. Die Spalten mit unter die Bohnenmischung heben. Einen Esslöffel Essig und das restliche Rapsöl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Essig abschmecken. Die Schnitzelröllchen aus dem Ofen nehmen und schräg halbieren. Den Birnen-Bohnen-Salat auf einem Teller anrichten und die knusprigen Speckstreifen über den Salat geben. Die Schnitzelröllchen daneben anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 16. Januar 2013