

Wildes Schweine-Saltimbocca mit geschmortem Gemüse-Salat

Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	6 Scheiben Parma-Schinken, dünn	2 junge Karotten, klein
2 Petersilienwurzeln	6 Stangen Frühlingslauch	6 Schalotten
1 Orange	2 Zitronen	1 EL Wildgewürz
1 TL Lebkuchengewürz	1 EL Preiselbeeren	1 EL Butter
1 EL Butterschmalz	3 EL Schmand	1 TL Nussöl
1 TL Rapsöl	4 EL kaltgepresstes Rapsöl	Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Karotten und die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in schräge 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Lauch putzen und würfeln. Die Schalotten abziehen und halbieren. Das Gemüse nun in den Bräter mit dem Rapsöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen fertig garen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in sechs Tranchen portionieren und zwischen der leicht geölten Klarsichtfolie plattieren. Nun mit Salz und dem Wildgewürz bestreuen. Nun die Orange waschen und etwas Schale abreiben. Den Orangenabrieb auf eine Seite des Fleisches geben. Diese Seite nun auch mit dem Parma-Schinken belegen. Die Tranchen nun auf der Schinkenseite in einer Pfanne mit dem Butterschmalz vorsichtig anbraten. Der Schinken soll sich also am Fleisch „festbraten“. Anschließend das Fleisch wenden, sofort die Butter und das Nussöl hinzugeben und bei milder Hitze fertig garen. Das Fleisch anschließend auf dem Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Die Zitronen waschen, halbieren und etwas Schale abreiben. Anschließend den Zitronensaft auspressen. Nun das Gemüse mit dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb, dem kaltgepressten Rapsöl und etwas Cayennepfeffer abschmecken. Den Schmand mit den Preiselbeeren, dem Lebkuchengewürz und etwas Salz verrühren. Den Gemüsesalat mit dem Saltimbocca auf den Tellern anrichten, mit dem Schmand beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 11. Dezember 2013