

Schweine-Nacken Toskana, gefüllt

Für 6 Personen:

2 kg Schweinenacken	2 Hand Basilikum	20 g Pinienkerne
100 g Parmesan	2 Zehen Knoblauch	2 EL Olivenöl
3 Stk Mozzarella	1 Fleischtomate	3 Hände Rucola
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	

Basilikumblätter, Parmesan, Knoblauch, Öl und Pinienkerne bereitlegen.

Die Pinienkerne in der Pfanne anrösten, dabei häufig schwenken.

Wenn die Pinienkerne leicht angeröstet sind, zurück in eine Schale geben.

Knoblauch mit den Pinienkernen zu einer festen Masse pürieren, Basilikum hinzufügen und weiter pürieren. Ein paar Blätter vom Basilikum für später aufheben. Olivenöl hinzugeben, untermixen, Parmesan hinzugeben, mixen. Das Pesto ist nun fertig.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen:

Die Mozzarella und die Tomate in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Den Schweinenacken längs flächig 1-2cm dick so aufschneiden, dass eine Fläche entsteht.

Auf dieser Fläche das Pesto verstreichen und danach großzügig mit Rucola belegen; darauf die Tomatenscheiben betten; darauf folgen die Mozzarellascheiben. Nun kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Belegen mit Basilikum-Blättern beenden.

Nun den belegten Nacken unter Druck einrollen und die Rolle mit Küchengarn fixieren.

Den Braten in einem Bräter mit Deckel in den Backofen schieben und ca. 90 min. garen. Danach auf einem Rost mit Unterschale 30 min. grillen.

NN am 04. Dezember 2023