

Schweine-Filet im Brot-Mantel

Für 4 Personen

2 Schweinefilets (a 350 g)	Salz	Pfeffer
6 El Olivenöl	4 Scheiben Sandwichtoast	4 Stiele Petersilie
4 Stiele Majoran	1 Knoblauchzehe	150 g Bratwurstbrät
150 g grobe Leberwurst		

Schweinefilets trockentupfen. Jeweils am dünneren Ende einschneiden und die Spitze einklappen. Rundherum salzen und pfeffern. 3 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Toastbrot-scheiben entrinden. Je 2 Brotscheiben auf der Arbeitsfläche überlappend nebeneinanderlegen. Mit einer Teigrolle so dünn wie möglich ausrollen. Die Blättchen von Petersilie und Majoran zusammen mit dem Knoblauch fein hacken. Mit Bratwurstbrät und Leberwurst verrühren, salzen und pfeffern. Das Brot mit der Brätmischung bestreichen. Die Schweinefilets jeweils auf das untere Ende der Toastscheiben setzen und einrollen. In einer heißen Pfanne mit 3 El Öl rundherum anbraten und anschließend im heißen Ofen bei 200 Grad auf dem Rost auf der unteren Schiene 10 bis 15 Minuten fertig garen (Umluft nicht empfehlenswert). Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit dem Spinat-Pilz-Gemüse anrichten.

Tim Mälzer am 20. 02. 2010