



Schweinerouladen schmoren: Klassisches Rezept mit samtigem Kartoffelpüree

Lust auf ehrliches, kräftiges Comfort Food? Meine saftigen Schweinerouladen werden auf einem Bett aus samtgemachtem Kartoffel-Majoran-Püree im Ofen gegart und überzeugen mit einem flüssigen Kern aus selbstgemachter Kräuter-Schalotten-Butter. Ein unkomplizierter Sonntags-Klassiker aus der Kartoffelwerkstatt, der garantiert butterzart gelingt!

Kochutensilien

- Fleischplattierer
- Ofenfeste Auflaufform
- Kartoffelstampfer
- Küchenfaden

Für die Schweinerouladen:

- 1 Schweinefilet (pariert, in 6–8 Scheiben geschnitten)
- 100 g Butter (zimmerwarm)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleiner Bund frische Petersilie
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- Etwas Butter zum Einfetten der Form

Für das samtige Kartoffelpüree:

- 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- 1 Tasse heiße Milch
- 2 Stiele frischer Majoran
- Salz
- 1 Spritzer frischer Zitronensaft (für die Frische)

Zubereitung

Kartoffeln kochen:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Majoranstiele mit in das Kochwasser geben. Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und im Topf kurz ausdampfen lassen. Den Majoran entfernen.



Kartoffelpüree zubereiten:

Die Kartoffeln zerstampfen. Gerade so viel heiße Milch (und einen Spritzer Zitronensaft) hinzugeben, dass eine geschmeidige, aber dicke Masse entsteht. Eine feuerfeste Ofenform einfetten, das Püree darin gleichmäßig verteilen und warm stellen.

Kräuterbutter mixen:

Schalotten und Knoblauch schälen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Die weiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Knoblauch, Schalotten und Petersilie in einer Küchenmaschine klein häckseln, dann die geschlagene Butter hinzugeben und alles zu einer homogenen Kräuterbutter mixen.

Schweinefilet plattieren & füllen:

Das Schweinefilet parieren (Sehnen und grobes Fett entfernen) und mit einem Schmetterlingsschnitt in 6–8 Scheiben schneiden. Die Scheiben mit einem Plattierer vorsichtig zu dünnen Schnitzeln flachklopfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und großzügig mit der Kräuterbutter bestreichen.

Wickeln & im Ofen garen:

Die Fleischscheiben an den Seiten leicht einschlagen und zu kleinen Rouladen aufrollen. Mit Küchensfaden fixieren. Die Rouladen mit der Nahtstelle (überlappende Seite) nach unten direkt auf das Kartoffelpüree in der Auflaufform betten. Alles in den Ofen schieben und für ca. 20 Minuten backen.

Servieren:

Aus dem Ofen holen, die Rouladen vom Küchengarn befreien und zusammen mit dem cremigen Püree und einer schnellen Beilage (z. B. in der Pfanne geröstetem Rosenkohl) heiß genießen!