

Aus dem Ofen: Schweinerouladen im Kartoffelpüree



Zutaten:

für 4 Personen

- 1 Schweinefilet
- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 1 Tasse heiße Milch
- 100g Butter, zimmerwarm
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- 1 kleiner Bund Petersilie (Handelsübliche Größe)
- 2 Stiele frischen Majoran (optional)
- Salz & Pfeffer

Außerdem:

- 1 Plattierer
- 1 Ofenfeste Form
- 1 Kartoffelstampfer
- Küchenfaden
- Backofen

Zubereitung:

Den Ofen auf Ober/Unterhitze einstellen und auf 200°C vorheizen.

Die Kartoffeln zuerst schälen und in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Majoran hineingeben und mit kochen lassen. Wenn die Kartoffeln gar sind abschütten und in den Kopf zum ausdampfen zurück geben. Den Majoran entfernen. Die Kartoffeln zerstampfen und gerade soviel Milch hinzugeben, dass eine geschmeidige, aber dicke Masse entsteht. In eine feuerfeste, gebutterte Ofenform hineingeben und warm stellen.

Aus dem Ofen: Schweinerouladen im Kartoffelpüree

Zubereitung:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln/schleudern. Die Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Den Knoblauch, die Schalotten und die Petersilie in eine Küchenmaschine geben und kleinhäxeln. Die Butter hinzugeben und alles zu einer Buttermasse mixen.

Das Schweinefilet parieren (die Sehnen und das grobe Fett entfernen) und mit einem Schmetterlingsschnitt zu 6-8 Scheiben schneiden. Die Schweinefiletscheiben mit dem Plattierer zu einem größerem Schnitzel klopfen. Alle Schweinefiletscheiben nun zuerst mit Salz & Pfeffer würzen und dann mit der Buttermasse bestreichen. Zum Schluss alles zu kleinen Rouladen zusammenbinden.

Die Rouladen in den Kartoffelbrei legen, mit der übereinanderlappenden Seite nach unten. Alles in den Backofen schieben und ca. 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit kann ein Gemüse dazu zubereitet werden. In meinem Fall habe ich den geputzten Rosenkohl in einer Pfanne angebraten und etwas geröstet. Mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.