

Schweinerouladen

4 Personen

ZUTATEN

8 Scheiben Schweinelende, einen guten halben Zentimeter dick

Für die Füllung:

150 g Semmelbrösel

70 g Pecorino Käse

1 weiße Zwiebel, mittelgroß, fein gehackt

8 Esskastanien, gekocht

4 Scheiben Guanciale Speck (luftgetrocknet, ungeräuchert, oder alternativ durchwachsenen Speck), gebraten, klein geschnitten

1 EL glatte Petersilie, gehackt

2 TL Salbei, gehackt

8 Salbeiblätter als Garnitur

2 TL Thymian, gehackt

Salz

Pfeffer

1 Ei, geschlagen

8 Scheiben Lardo Speck (alternativ 100 g Butter)

Mehl für die Arbeitsfläche

70ml Weißwein



ZUBEREITUNG

Die Schweinelenden zwischen zwei Stücken Butterbrotpapier oder Backpapier mit einem Nudelholz oder mit einem Fleischhammer flach klopfen.

Lardo Speck bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne schmelzen. Sobald er geschmolzen ist, die gewürfelten Zwiebeln und die Guanciale Speckstreifen hinzugeben und braten, bis die Zwiebeln glasig und die Speckstreifen gar sind.

Schweinerouladen

ZUBEREITUNG

Mit Weißwein ablöschen, und die Sauce um die Hälfte einreduzieren, bis sie sämig ist. Zum Schluss Salbei und Thymian hinzugeben, einrühren und vom Herd nehmen.

Die gebratenen Speckstreifen fein hacken und wieder in die Pfanne geben. Semmelbrösel, Kräuter, Gewürze, Ei und gekochte Kastanien unterheben.

Falls die Mischung zu feucht ist, etwas mehr Semmelbrösel hinzugeben. Anschließend die Masse in acht Portionen teilen.

Die Füllung portionsweise auf die acht flachgeklopften Schweinelenden geben, dabei ringsherum einen Rand von etwa 5 cm frei lassen. Die Seiten des Fleischs einfalten, dann fest aufrollen, so dass es eine straffe Rolle ergibt. Zwei Salbeiblätter außen auflegen und die Rolle mit einer Schnur fest umwickeln.

Alle Rouladen leicht mit Mehl bestäuben und erst in Butter goldbraun anbraten, dann bei 180° CircoTherm® Heißluft 8 Minuten lang garen.