

Rollbraten vom Schwein mit Birnen-Fenchel-Gemüse und Portweinsauce

4 Portionen

Zutaten

Für die Füllung:

2 kleine rote Zwiebeln
70 g Datteln, entsteint
100 g Maronen, vorgekocht
20 g Pekannüsse
2 EL Öl
½ TL Anissamen
½ TL Fenchelsamen
Salz, Pfeffer

Für den Rollbraten:

900 g Schweinefilet, flach geschnitten
ca. 2 EL mittelscharfer Senf
ca. 190 g durchwachsender Speck in
Scheiben
etwas Küchengarn

Für das Gemüse:

3-4 Pastinaken
2 Fenchelknollen
3 Birnen
2 Zimtstangen
7-8 Salbeiblätter
2-3 EL Öl
Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 ml Portwein
½ TL Speisestärke (optional)
1 TL kalte Butter
Salz, Pfeffer



Rollbraten vom Schwein mit Birnen-Fenchel-Gemüse und Portweinsauce

Zubereitung

1. Für die Füllung Zwiebeln schälen und fein würfeln. Datteln, Maronen und Pekannüsse grob hacken.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln 6-8 Minuten anbraten, bis sie weich sind. Gewürze zugeben und ein paar Minuten weiterbraten. Kochfeld ausschalten, restliche Zutaten für die Füllung in die Pfanne geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.
3. Die Arbeitsfläche mit einem Stück Klarsichtfolie oder einem Blatt Backpapier auslegen. Speckscheiben nebeneinander auf Folie oder Backpapier auslegen, sodass sie sich leicht überlappen. Die restlichen Scheiben halbieren und an die Speckstreifen anlegen, um diese zu verlängern.
4. Das Schweinefilet auf den Speck auflegen. Darauf achten, dass links und rechts etwas Speck übersteht. Das Fleisch gleichmäßig mit Senf bestreichen. Die Füllung auf dem Schweinefleisch verteilen und andrücken, damit sie am Fleisch haften bleibt.
5. Das Fleisch mithilfe der Folie (oder des Backpapiers) straff aufrollen. Mit etwas Küchengarn zusammenbinden
6. Den Backofen auf **160 °C Circo Therm® Heißluft** vorheizen. Pastinaken schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Fenchel waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit etwas Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Zimtstangen und 4-5 Salbeiblättchen mit aufs Blech legen.
7. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen.
8. Währenddessen die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und vierteln. Nach circa 10 Minuten das Gemüse aus dem Ofen nehmen, etwas zur Seite schieben und den Rollbraten auf das Blech setzen. Birnen ebenfalls mit aufs Blech legen.
9. Bei **160 °C Circo Therm® Heißluft**, „Dampfunterstützung mittel“, etwa 25 Minuten garen, bis die richtige Kerntemperatur des Fleisches erreicht ist (ca. 60 °C). Den Rollbraten aus dem Ofen nehmen und etwa 15 Minuten lang ruhen lassen.
10. Den Bratensaft aus dem Blech abschöpfen und in einem kleinen Topf mit Portwein aufkochen und einreduzieren lassen. Nach Belieben mit etwas Speisestärke eindicken. Sauce vom Herd nehmen, Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse in der Zwischenzeit im Backofen warmhalten.
11. Den Rollbraten in Scheiben schneiden und mit dem Birnen-Fenchel-Gemüse auf Tellern anrichten. Mit Sauce beträufeln und servieren.