Artikel vom 08.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 04:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schweinefiletroulade-mit-pfifferlingen-und-spinat

Schweinefiletroulade mit Pfifferlingen und Spinat



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):
circa 600 g Schweinefilet,
300 g Bacon in Scheiben,
1 P Blätterteig,
Salz,
Pfeffer,
1 EL Senf,
1 Eigelb.
Füllung:
100 g Speck,
200 g Blattspinat,
200 g Pfifferlinge,
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
1 EL Butter,
1 Chili,
50 ml Weißwein,

Salz,
Pfeffer,
Muskatnuss.

Zubereitung:

Speck in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne anbraten. Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein würfeln, Chili halbieren, entkernen und klein schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Chili zum Speck geben und mitbraten. Zur Speck-Zwiebelmischung die Pfifferlinge hinzufügen und weiterbraten. Wenn die Pilze ihre gewünschte Farbe erreicht haben, mit Weißwein ablöschen, Wein einreduzieren lassen bis fast nichts mehr da ist, dann den gelesenen Blattspinat in die Pfanne geben und vor dem zusammenfallen mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Wenn der Spinat zusammengefallen ist, Pfanne beiseite stellen und abkühlen lassen. Das Filet sorgfältig parieren und von allen Sehnen und Häuten befreien. Mit einem großen Messer der Länge nach vorsichtig einschneiden, wie einen Schmetterlingsschnitt. Das Fleisch dabei jedoch keinesfalls ganz durchtrennen. Das Fleisch vorsichtig von innen nach außen weiter aufschneiden und aufrollen, um die Fläche zu vergrößern. Das Fleisch mit Folie bedecken und mit einem Plattierer vorsichtig flach klopfen wie ein Schnitzel. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Innenseite Senf streichen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und von der langen Seite her aufrollen. Die Roulade mit Bacon komplett umwickeln und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Oberhitze etwa 15 Minuten angaren, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Blätterteig ausrollen, Roulade mittig darauf legen, die Seiten des Blätterteigs schräg einschneiden und die Roulade damit gut verschließen. Blätterteig mit Eigelb bepinseln und im Backofen bei 160 °C Umluft weitere 45 Minuten backen, herausnehmen, in Scheiben schneiden und mit Salat und Sauce Hollandaise servieren.

Nadine Hörster