

SCHWEINEFILET-ROLLMOPS

AUF CAMEMBERTRISOTTO



FÜR 4 PERSONEN

4 Schweinefilets à 125 g
weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
100 g Frischkäse
4 Stängel Blattpetersilie
1 kleine weiße Zwiebel, geschält und in
kleine Würfel geschnitten
4 EL Olivenöl
200 g Risottoreis (z. B. Arborio)
½ l Gemüse- oder Fleischfond (ungesalzen!)
1 kleiner Camembert (ca. 100 g)
Rosmarin und Thymian
4 EL weißer Balsamico
2 EL geschlagene Sahne
1–2 getrocknete Tomaten, klein geschnitten
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian zur Deko

DAS SCHWEINEFILET

Das Schweinefleisch längs aufschneiden und in dünne Scheiben plattieren (flach schlagen). Dann pfeffern und leicht zuckern. Danach den Frischkäse auf das Filet streichen. Die Petersilie hacken und darüberstreuen. Im Anschluss das Filet wie eine Roulade aufwickeln, mit einem Spieß fixieren und in einer heißen Pfanne rundherum kurz scharf anbraten. Danach bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze) 10 Minuten im Ofen weitergaren. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

DAS CAMEMBERTRISOTTO

Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, Reis dazugeben und kurz angehen lassen. Dann schluckweise (ca. 25 ml pro Schluck) unter ständigem Rühren den Gemüsefond zugeben. 2 Minuten bevor das Risotto fertig ist, den Camembert und die Kräuter hinzugeben. Mit Balsamico und Sahne abschmecken.

Zum Schluss mit den Schweinefilet-Rouladen anrichten und mit getrockneten Tomaten und Kräutern dekorieren. Evtl. aus dem Bratensatz etwas Soße ziehen und darüberträufeln.