

Schweinsbraten mit Bärlauchfüllung



Zutaten Für 4 Personen

1½ Bund Bärlauch ca. 30 g
1 Bund Petersilie
6 EL Paniermehl
50 g Rohschinkenwürfelchen
2 EL geriebener Parmesan
3 EL Rapsöl
800 g Schweinsnierstück
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
2 EL Bratbutter

Sauce:

0,5 dl Sherry
1 dl Geflügelbouillon
2 dl Saucenhalbrahm
10 g Bärlauch

Bärlauch und Petersilie sehr fein hacken. Mit Paniermehl, Rohschinken, Parmesan und Öl mischen.

Braten längs ein-, aber nicht durchschneiden. Fleisch aufklappen. Kräuterfüllung darauf geben, etwas andrücken. Braten verschliessen und mit Küchenschnur binden.

Backofen auf 220 °C vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Bräter legen und mit Bratbutter beträufeln. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten anbraten. Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren. Braten 50–60 Minuten fertig braten. Herausnehmen, in Folie gewickelt warmhalten.

Für die Sauce Bratensatz mit Sherry ablöschen. In eine Pfanne giessen. Bouillon und Rahm dazu giessen. Sauce sämig einkochen lassen. Bärlauch hacken, beigegeben und die Sauce mit dem Stabmixer pürieren. Abschmecken. Braten tranchieren. Sauce dazu servieren.