Schweinsrollbraten mit Pilzfüllung

Gesamtzeit: 2 h 50 min

Aktivzeit: 1 h

Mittel

Zutaten

für 6 Personen

1.5 kg	Hals vom Schweizer Schwein, flach geschnitten für Rollbraten
30 g	Steinpilze, getrocknet
30 g	Morcheln, getrocknet
1	Schalotte, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
3 EL	Bratbutter
0.25 TL	Pfeffer
0.5 dl	Cognac
200 g	Kalbsbrät
6	Zweige Thymian, Blättchen gezupft, gehackt
1 TL	Salz
	Pfeffer
3 EL	HOLL-Rapsöl
1	Zwiebel, fein gehackt
3 EL	Tomatenpüree
5 dl	Weisswein
1 EL	Speisestärke
5 dl	Fleischbouillon, kalt
	Salz, Pfeffer
1	Lorbeerblatt
50 g	Butter
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL	Einweichwasser der Pilze
200 g	Bramata-Polenta

2	Lorbeerblätter
2 Zweige	Rosmarin
80 g	Sbrinz AOP, gerieben
	Pfeffer

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1031	kcal
62 g	Eiweiss
33 g	Kohlenhydrate
65 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Mit Schwein gegen Food Waste

Schweine sind wichtige Verwerter von Nebenprodukten aus der Lebensmittelverarbeitung. Sie leisten damit einen Beitrag gegen Food Waste.

Zubereitung

1 Fleisch ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2 Pilze in 1 Liter kaltem Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Abgiessen, Pilzwasser auffangen, durch ein mit Haushaltspapier ausgelegtes Sieb filtern, beiseitestellen. Pilze fein hacken, mit Schalotte und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne in Bratbutter anbraten. Mit Pfeffer würzen und mit Cognac ablöschen. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Mit Brät und Thymian gut vermengen.

3 Fleisch flach auf der Arbeitsfläche auslegen. Füllung gleichmässig darauf verteilen und das Fleisch der Länge nach eng aufrollen. Braten mit ca. 1,5 m Bratenschnur an einem Ende 1 × umwickeln und die Schnur verknoten. 2 cm abmessen, Schnur mit dem Finger festhalten, wieder um den Braten legen und durch die Schlaufe ziehen. Vorgang bis zum Ende des Bratens wiederholen. Braten wenden und Schnur mit dem anderen Ende verknüpfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Meine Wahl.

4 Öl in einer Bratpfanne auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, d. h., flüssig wird wie Wasser, das Fleisch rundum ca. 5 Minuten goldbraun anbraten. Vorsicht: Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit kein Fleischsaft austritt. Fleisch in eine ofenfeste Form à ca. 3 l Inhalt legen. Zwiebel im Bratensatz goldbraun braten. Tomatenpüree beigeben, 3 Minuten mitbraten. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Speisestärke in Bouillon auflösen, beigeben und aufkochen, würzen. Lorbeerblatt beigeben und Sauce über den Braten giessen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstechen.

5 In der Mitte des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 1 ½ Stunden garen. Thermometer auf 65 °C einstellen. Herausnehmen, Fleisch mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen, bis die Kerntemperatur 72 °C beträgt.

6 Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch goldgelb anbraten. Mit Pilzwasser ablöschen und aufkochen. Hitze reduzieren, Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Lorbeer und Rosmarin beigeben, zugedeckt 30–40 Minuten köcheln, dabei gelegentlich rühren. Vor dem Servieren Sbrinz einrühren und mit Pfeffer würzen.

7 Bratenschnur entfernen, Fleisch in Tranchen schneiden. Mit Sauce und Polenta servieren.