

Roulade vom Schweinefilet, gefüllt mit Schinkenfarce, in Butter gebraten, Bratensoße



Materialanforderung für 6 Portionen

- | | |
|--|----------------------------|
| 1.000 g Schweinefilet, ohne Spitze | 2 Schweinenetze |
| 200 g Kalbsfarce, bereits fein zerkleinert | 20 g Öl, zum Anbraten |
| 100 g Kochschinken | 30 g Butter zum Nachbraten |
| 100 g Gemüsebrunoise, blanchiert | 500 g Schweineknochen |
| 0,1 l Sahne | 40 g Öl |
| 1 Stck. Ei | 300 g Mirepoix |
| Gewürze: Salz, Pfeffer | 40 g Tomatenmark |
| | 1,0 l braune Grundbrühe |
- Gewürze: Salz, Pfefferkörner, Knoblauch, Piment, Thymian

Arbeitsweise

- ① Schweinefilet parieren, längs aufschneiden (nicht durchschneiden), aufklappen, zwischen zwei Folien plattieren.
- ② Kochschinken fein hacken, Gemüsebrunoise blanchieren.
- ③ Fleischfarce mit gehacktem Schinken und Gemüsegewürfel sowie Sahne und Ei vermengen, abschmecken.
- ④ Plattiertes Schweinefilet auflegen, würzen, mit Füllmasse gleichmäßig bestreichen, eng zusammenrollen.

- ⑤ Gewässertes Schweinenetz auf dem Tisch auflegen, Schweineroulade einrollen, fest verschließen.
- ⑥ Klein gehackte Schweineknochen in Fett anrösten, Mirepoix zugeben, rösten, Tomatenmark beifügen, glasieren (mehrmals ablöschen und reduzieren), mit brauner Grundbrühe auffüllen, köcheln lassen, kurz vor Garende Gewürze zugeben, passieren.
- ⑦ Roulade in Öl von allen Seiten scharf anbraten, Fett abgießen, in Butter langsam in der Röhre oder im Kombidämpfer fertig braten, kurz ruhen lassen.
- ⑧ Schweineroulade tranchieren, anrichten auf Soßenspiegel.

Praxis-Tipp:

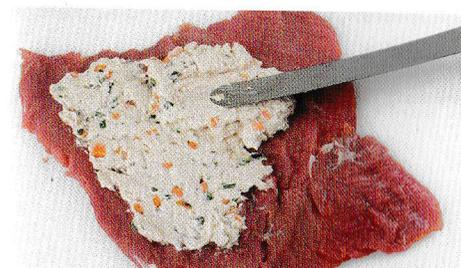
- **Gemüsebeilagen:** Bohnenbündel, glasierte Zuckerschoten, Blumenkohlröschen überbacken, gedünstete Frühlingszwiebeln, glasierte Fingermöhren
- **Sättigungsbeilagen:** Kartoffelgratin, kleine Kartoffelrösti, Kartoffelnudeln, Herzoginkartoffeln, Kartoffelplätzchen, Kartoffelstrauben



Schweinefilet längs aufschneiden.



Filet zwischen Folien plattieren.



Füllung gleichmäßig aufstreichen.



Eingerolltes Filet in Schweinenetz einschlagen.



Filetroulade braten.



Schweineroulade tranchieren.