



Gefülltes Schweinefilet

★★★★

Schweinefleisch

Vorbereitung 20 min • **Kochen** 40 min • **Portionen** 2 Portionen •
Schwierigkeitsgrad Mittel • **Quelle** malteotten.de

ZUTATEN

1 Schweinefilet(s), das Mittelstück ohne Ende und Kopf

150 g Blattspinat, TK oder mindestens die doppelte Menge frischer Spinat

40 g Pinienkerne

40 g Parmesan, frisch gerieben

2 Schalotte(n)

1 kleine Knoblauchzehe(n)

6 Scheibe/n Serranoschinken

Salz und Pfeffer

Butter und Butterschmalz

Muskat

ZUBEREITUNG

Das Schweinefilet der Länge nach mit einem Schinkenmesser zu einer ca. 1 cm dicken Roulade aufschneiden.

Die Schalotten und den Knoblauch pellen und fein würfeln, in etwas zerlassener Butter anschwitzen und den Spinat zugeben. Mit Salz und einem Hauch Muskatnuss würzen. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten. Den gegarten Spinat gut ausdrücken und mit den Pinienkernen und dem Parmesan mischen.

Die Roulade leicht pfeffern. Den Spinat darauf geben und die Roulade aufrollen, mit drei Scheiben Serranoschinken belegen, die Roulade umdrehen und von der Unterseite mit dem restlichen Serranoschinken belegen, sodass die Scheiben sich an den Seiten überlappen. Mit Küchengarnt zu einer Rolle binden. In Butterschmalz ringsum anbraten, dann in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 Min garen. Dabei öfter mit dem Bratfett beträufeln.

Zum Servieren in Scheiben aufschneiden (funktioniert am besten mit dem Elektromesser).

Dazu passt ein Risotto.

Mit Vor- und Nachspeise sollte es für 4 Personen reichen, wenn das Filet von der kleineren Sorte war und die Esser Hunger haben, dann schaffen es auch zwei Esser.