

AUF DER TITELSEITE GEFÜLLTES SCHWEINEFILET MIT ROSMARIN-KARTOFFELPÜREE



Menù-Zutaten

100 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
 25 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
 40 g Crema di Rosmarino (Rosmarincreme) - KU7
 50 g Fiokki - PC0
 60 g Soggiati - TX1

Zutaten

600 g gehäutetes Schweinefilet
 70 g Speck
 200 ml Milch
 20 g Butter
 40 g Parmesankäse
 20 g Petersilie

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

In das Schweinefilet eine Tasche schneiden und so weit wie möglich öffnen. Das Filet klopfen; dabei leicht befeuchtetes Backpapier zur Hilfe nehmen. Den in Scheiben geschnittenen Speck auf einem Küchenbrett ausbreiten und das Filet darauf legen. Die Grancrema mit Parmesankäse mit 25 g Rosmarincreme vermischen. Das Filet leicht salzen und mit der Rosmarin-Parmesincreme bestreichen. Die Tomaten gut abtropfen lassen, das Öl soweit wie möglich entfernen und die Tomaten in die Mitte des Filets geben. Das Filet aufrollen: dabei darauf achten, dass der Speck am Filet haften bleibt. Mit Küchengarn oder einem Bratennetz verschließen. Nun in einer Pfanne 50 g Olivenöl erhitzen und das Fleisch anbraten. Vom Herd nehmen und den Braten nach dem Erkalten in 12 Scheiben schneiden. Die Filetscheiben auf ein Backblech legen und mit 20 g geriebenem Parmesankäse bestreuen; im Ofen 10 Minuten lang bei 180°C garen. In der Zwischenzeit die Kartoffelflocken von Menù mit der Milch, 125 ml kochendem Wasser und einer Prise Salz verrühren. In das so erhaltene Kartoffelpüree die verbliebene Butter, die Rosmarincreme und den Parmesankäse einrühren. Nun die Petersilie zusammen mit dem restlichen Olivenöl und einer Prise Salz in den Mixer geben; die so erhaltene Emulsion als Spiegel auf einem Präsentierteller verstreichen und diesen mit den Filetscheiben belegen. Daneben das Rosmarin-Kartoffelpüree mit Hilfe eines Spritzbeutels anrichten.