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 Soleggiati - 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-Parmesancreme 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)