

MIT KASTANIEN GEFÜLLTER SCHWEINEBRATEN



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Die Scheiben frischen Bauchspecks leicht übereinanderlappend auf einen Bogen Backpapier geben. Die Schweinelende im Schmetterlingsschnitt aufschneiden, klopfen und mit dem Kräutersalz würzen. Die Lende auf den Bauchspeck legen und mit dem Schinken und den Käsescheiben belegen. Als letzte Schicht das mit den Kastanien verfeinerte Hackfleisch hinzufügen. Die Lende zusammenrollen und dabei das Backpapier zu Hilfe nehmen. Zusammenbinden und einige Rosmarinzwige einfügen.

Menù-Zutaten

250 g Castagnapronta (Esskastanien, gebrauchsfertig) - AR1

250 g Castagnapronta (Esskastanien, gebrauchsfertig) - AR1

30 g Fiokki - PC5

q.b. Profumoro - P81X

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

50 g geriebener Parmigiano Reggiano

500 g frischer Bauchspeck (in Scheiben)

100 g Edamer (in Scheiben)

3 ganze Eier

50 g Paniermehl

3 g frischer Knoblauch (1 Zehe)

150 g eine dicke Scheibe gekochter Schinken

500 g gemischtes Hackfleisch erster Güte

1200 g Schweinelende

5 g Salz