

SCHWEINEFILETS IM SPECKMANTEL MIT PAPRIKA-CREME



Menù-Zutaten

100 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1
240 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K
50 g „Gli Arricciati“ (Halbgetrocknete Paprika) - XJ1X
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
10 g Basilikum
n.B. Weißwein
40 g Grana-Parmesan
40 g Bauchspeck
600 g Schweinefilet

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Das Schweinefilet wie eine Briefftasche öffnen, dann zwischen zwei Blättern feuchten Backpapiers klopfen, bis das Fleisch dünn ist. Den in Scheiben geschnittenen Speck auf einen Teller legen und das geklopfte Schweinefleisch darauf legen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, die Oberfläche mit 50 g roter Paprikacreme bestreichen und in der Mitte des Filets die halbgetrocknete Paprika, den geriebenen Grana-Käse und die Basilikumblätter anordnen. Die mit Speck ausgelegte Fleischscheibe aufrollen und mit Schnur zusammenbinden. Die Schweinerolle in einer Pfanne in heißem nativem Olivenöl extra anbraten, bis sie goldbraun ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Filet in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit etwas heißem Öl in die Pfanne geben; mit Weißwein ablöschen und fertig garen. Nun die restliche Paprikacreme zusammen mit der Käsesahne in einer Kasserolle auf dem Herd erhitzen. Die entstandene Sauce auf den Tellern verteilen und die Fleischscheiben in der Mitte übereinander legen. Mit etwas nativem Olivenöl extra und ein paar Basilikumblättern garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten