

GEFÜLLTES SCHWEINEFILET IN PARMASCHINKEN MIT PILZEN UND STAMPFKARTOFFELN

GEFÜLLTES SCHWEINEFILET IN PARMASCHINKEN MIT PILZEN UND STAMPFKARTOFFELN

Ähnlich einem Saltimbocca haben wir bei diesem Gericht die Komponenten Schweinefilet, Salbei und Parmaschinken. Dazu kommen Steinpilze und Pecorino – eine tolle Kombination!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

1 Schweinefilet (500g)

6 Scheiben Parmaschinken

1 kleines Bund Salbei

2-3 EL getrocknete Steinpilze

20g Pecorino

Pfeffer & Salz

2 handvoll Austernpilze

100g Sahne

1 Bund Petersilie

1 Zwiebel

50 ml Wasser in dem die getrockneten Steinpilze eingeweicht wurden oder Pilzfond

300g Kartoffeln

50g Butter

ZUBEREITUNG:

Um das Schweinefilet zu füllen schneide ich zuerst der Länge nach eine Tasche in das Fleisch. Diese sollte etwas tiefer als bis zur Mitte sein, aber natürlich nicht bis zum Boden reichen.



Den Ofen auf 120°C vorheizen.

Die Steinpilze gebe ich in eine Tasse und fülle sie mit kochendem Wasser auf. Den entstehenden Sud verwende ich später für die Pilzpfanne – aber mehr dazu an entsprechender Stelle.

Die Fleisch-Tasche lege ich mit frischen Salbeiblättern aus. Sobald die Pilze weich sind hole ich sie aus der Tasse ohne den Sud abzukippen! Die Pilze zusammen mit dem Pecorino kleinhacken und ebenfalls in die Fleischtasche geben.



Den Parmaschinken auf einer ebenen Oberfläche auslegen. Dabei sollten die Scheiben sich jeweils ein Stück (ca 1 cm) überlappen. Auf die Schinkenmatte kommt mittig das gefüllte Filet. Jetzt den Schinken von beiden Seiten hochklappen – das Fleisch sollte jetzt in ein gleichmäßiges Päckchen verpackt sein.



Das Fleisch lege ich in mittlerer Schiene auf dem Grillrost in den vorgeheizten Ofen. Dort bleibt es jetzt ca. 40 Minuten.

Weiter geht es mit den Kartoffeln. Die Kartoffeln werden geschält, klein geschnitten und in einem Topf mit Salzwasser gar gekocht. Dafür in etwas 20 Minuten einplanen.

Jetzt werden für die Pilzpfanne die Zwiebeln und die Knoblauchzehe klein geschnitten und in etwas Olivenöl glasig gebraten. Die Austernpilze werden halbiert oder geviertelt – je nach Größe – und dazu gegeben. Kurz anbraten und mit dem Steinpilzsud aufgießen. Die Petersilie hacken und 2/3 davon ebenfalls in die Pfanne geben. Den Rest für die Stampfkartoffeln beiseite stellen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Wenn der Sud ein klein wenig eingekocht ist die Hitze reduzieren und die Sahne einrühren. Abschmecken und die Hitze auf kleinste Stufe stellen.

Die Kartoffeln abgießen, stampfen und mit 2 EL Butter vermengen. Die restliche gehackte Petersilie unterheben.

Das Schweinefilet aus dem Ofen holen und 1-2 Minuten ruhen lassen. Dann in Scheiben aufschneiden und zusammen mit Pilzen und Stampfkartoffeln anrichten.

Dazu Kerzenschein und ein Glas Wein...

Guten Appetit!