



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Schweineroulade mit Frischkäse gefüllt im Juvkablatt auf Steckrüben-Blumenkohlgemüse

ZUTATEN

4 Schweineschnitzel

4 Juvkablätter

100 g Polenta oder Grieß

200 g Geflügelfond

100 g Sahne

1 Eigelb

1 Lauch

200 g Türkischer Weichkäse

1 Steckrübe

1 Blumenkohl, lila und klein

100 ml Weißwein

1 EL Senf

Butter, Zucker, Salz, Pfeffer, frische Kräuter, Lorbeer

ZUBEREITUNG

Sahne und Gemüfefond aufkochen und den Grieß darin weichkochen. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern kräftig abschmecken. Die Masse vom Herd nehmen und ein Eigelb einrühren.

Nun die Juvkablätter mit der Masse bestreichen, die Schweineschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Juvkablätter legen. Dann auf das Fleisch Lauchstreifen und Streifen vom Frischkäse legen. Das Ganze fest zu einer Roulade rollen und dann bei mittlerer Hitze in der Pfanne von allen Seiten goldbraun anbraten und dann bei 150°C im Ofen fertig garen. Ca. 15 Minuten.

Den Blumenkohl in kleine Röschen schneiden und dann in reichlich Salzwasser mit Essig weichkochen. Dann auf einen Teller zum Auskühlen geben. Die Steckrüben in Würfel schneiden und dann bei mittlerer Hitze in Butter anschwitzen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Deckel drauf, ein Lorbeerblatt dazugeben und langsam weich schmoren. Wenn das Gemüse weich ist, den Blumenkohl hinzugeben und mit einem Löffel Senf und frischem Rosmarin abschmecken.