

Roulade vom Schwein mit Spitzkohl im Blätterteigmantel



Zutaten für 4 Personen:

1 Blätterteigrolle (ca. 30x40cm),
3 dünne Schweineschnitzel,
250 g Bacon in Scheiben,
1 Spitzkohl (ca. 700 g),
1 rote Chilischote,
2 kleingehackte Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
50 ml Wein (Riesling),
2 Essl. kleingeh. Petersilie,
1 Essl. kleingeh. Schnittlauch,
150 g griech. Joghurt
(ca. 10% Fett aus Schafs-
oder Ziegenmilch),
Butterfett oder Olivenöl,
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen, die Kohlblätter in feine Streifen schneiden und in etwas Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und sofort in Eiswasser abschrecken.

In der Zwischenzeit eine Zwiebel, die Chilischote und die Knoblauchzehe kleinhacken und zusammen mit einer handvoll Kohlstreifen und dem Joghurt mit einem Pürierstab zu einem Pesto zerkleinern.

Die Schweineschnitzel zwischen einer Plastikfolie dünn plattieren, die drei Schnitzel überlappend aneinanderlegen und erneut plattieren, sodass eine große Fleischplatte entsteht. Anschließend pfeffern und salzen.

In einem Topf die zweite kleingehackte Zwiebel in Öl oder Butterfett anschwitzen, in etwas Zucker karamelisieren lassen und mit einem Schuss Riesling ablöschen und einreduzieren lassen. Nun den blanchierten Spitzkohl, Petersilie, Schnittlauch und das Pesto dazugeben und mit Pfeffer, Salz und Paprika abschmecken. Wer es gerne schärfer möchte kann noch eine Messerspitze Thai-Curry-Paste hinzugeben. Alles gut durchrühren und kurz erwärmen. Dann in einem Sieb abtropfen lassen. Die Masse jetzt auf die Fleischplatte geben und glattstreichen. Dabei die Seitenränder frei lassen. Die Längsseiten etwas nach innen schlagen und von der anderen Seite her aufrollen. Die Baconscheiben in Rollenbreite aneinanderlegen, die Rolle darauflegen und in den Speck einrollen. Butterfett in einem Bräter erhitzen, das Fleisch von allen Seiten gut anbraten und ca. 45 Minuten bei 140°C. (Umluft) in den vorgeheizten Backofen schieben. Anschließend in den Blätterteig einrollen und mit einem Milch-Ei-Gemisch einpinseln. Auf ein Backblech legen und weitere 30 Minuten bei 180°C backen.