



Schweinsfilet-Lamm-Roulade mit Brezel-Nussfüllung an Rotweinrahmsauce

- 1 Schweinsfilet oder Kalbsfilet
2 Lammnierstücke von allem Fett und allen Sehnen befreien
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
oder Fleischgewürzmischung würzen
- 1 Schweinsnetz über Nacht gut wässern, anschliessend leicht ausdrücken und auf der Arbeitsfläche auslegen. Das Schweinsfilet auf das Netz legen, mit der Brezel-Nussfüllung dick bestreichen. Die beiden Lammnierstücke auf die Füllung legen und mit dem Schweinsnetz satt einrollen
- Küchenschnur die Schweinsfilet-Lamm-Roulade an ca sechs Stellen binden
- 1-2 EL Bratbutter in eine Bratpfanne geben, die Roulade auf der Schweinsfiletseite während ca 5 Minuten kräftig anbraten. Das Fleisch wenden und auf der Lammseite während ca 2 Minuten anbraten, anschliessend in den auf 80° vorgeheizten Backofen geben und während 60-90 Minuten niedergaren. Kurz vor dem Servieren den Ofen auf 140° einstellen, die Zeit abwarten, die der Ofen braucht um auf 140° aufzuheizen. Fleisch herausnehmen, tranchieren, mit der Sauce sofort servieren

Rotweinrahmsauce

- 1 EL Butter in den Bratensatz geben
- 1 Schalotte schälen, fein hacken, in der Butter andünsten
- 1 EL Puderzucker dazu streuen, leicht karamellisieren lassen
- 2 dl Rotwein
½ dl Portwein ablöschen, etwas einkochen lassen
- 2 dl braune Bratensauce
(Pulver oder Paste) dazu giessen, nochmals etwas einkochen lassen, mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb in eine neue Pfanne giessen
- 1 ½ dl Saucenrahm beifügen, nochmals aufkochen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken



Brezel-Nussfüllung

20 g Butter	in einer Pfanne schmelzen
1 Knoblauchzehe 1 mittlere Zwiebel	schälen, fein hacken, beifügen, andünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen
30 g Baumnüsse 15 g Haselnüsse 15 g Mandeln	grob hacken, dazu geben und kurz anrösten
1 Bund Petersilie	fein hacken, beifügen, kurz mitdünsten
1 ½ dl Milch	dazu giessen, einmal aufkochen
180 g Laugenbretzel	in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, die heisse Nuss-Milch darüber giessen, etwas abkühlen lassen
1 Eigelb 1 Ei	beifügen, alles zusammen gut vermischen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken

Tipp

Anstelle des Schweinsnetzes kann die Schweinsfilet-Lammroulade auch mit Specktranchen umwickelt werden. Dabei die gleichen Arbeitsschritte machen wie mit dem Schweinsnetz. Das eine oder andere Fleisch kann auch durch Pouletbrüstchen ersetzt werden