



Brigitte und Thomas Beyerling

Schweinsröllchen mit Salbei-Ricottafüllung

Zutaten:

4 hauchdünn geschnittene Schweineschnitzel (vom Schlachter schneiden lassen), 40 g Pinienkerne, 100 g Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 1 großes Bund Salbei, 4 EL Öl, 1 Zitrone, 130 g Ricotta, 1 TL Dijonsenf, 1 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, 3 EL Olivenöl, 300 ml trockener Marsala, etwas Hühnerbrühe oder Sahne für die Sauce

Empfohlene Beilagen: Gebratene Pfifferlinge und Tagliatelle



So wird es gemacht:

- Pinienkerne in einer Pfanne vorsichtig anrösten und beiseite stellen.
- Schalotten und Knoblauch pellen, fein würfeln und in Öl glasig werden lassen.

www.tontopf.eyesign.net



- Ca. 16 Salbeiblätter abzupfen und zur Seite legen. Restliche Blätter in heißem Öl in einer Pfanne ganz kurz anbraten, herausnehmen und abtropfen lassen.
- Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen.
- In einer Schüssel Ricotta, Senf, die Hälfte der Schalotten-Knoblauchmasse, Semmelbrösel, Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Schweinsrouladen noch einmal flachklopfen, die Ricottamasse darauf streichen, jeweils vier Salbeiblätter darauflegen, mit den Pinienkernen bestreuen und pfeffern.
- Rouladen zusammenrollen und mit einem Holzstäbchen feststecken.
- Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Rouladen rundherum kräftig anbraten.
- Restliche Schalotten-Knoblauchmasse dazugeben, mit 150 ml Marsala angeißen und ca. 20 Minuten garen lassen.
- In der Zwischenzeit die Pfifferlinge in Butter und Olivenöl garen, die Tagliatelle al dente kochen.
- Bei Bedarf gegen Ende der Garzeit zu den Rouladen Brühe, Sahne und restlichen Marsala dazugeben und zu einer Sauce einreduzieren lassen.
- Zum Schluss die Holzstäbchen aus den Rouladen entfernen, diese mit den gerösteten Salbeiblättchen garnieren, mit der Sauce, den Pilzen und den Tagliatelle anrichten.