

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel

mit Rucolapesto-Butter

Zutaten für 4 Personen

500g Schweinsfilet (pariert, ohne Strang)
100g Rohschinken geschnitten (lange Tranchen 18-20cm)
Salz und Pfeffer aus der Mühle (Wiberg)
Öl
60g Rucolapesto-Butter

Rucolapesto-Butter für 250g

(ein bisschen Reserve kann nicht schaden 😊 Die Butter eignet sich super zum Abschmecken von Pasta oder Gemüse)

40g Rucola
½ Limette (Schale und Saft)
20g Cashew Nüsse
15g Parmesan gerieben
30ml Olivenöl (sole e gusto)
150g Butter
1 Knoblauchzehe (geschält)
2g Salz
4 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle (Wiberg)

Vorbereitung:

Klarsichtfolie auslegen und darauf den Rohschinken leicht überlappend legen. Das Schweinsfilet gut trocknen und dann mit Salz und Pfeffer würzen. Das dünne Ende des Schweinsfilets einklappen (*evtl. leicht einschneiden*), dass das Filet durchgehend ähnlich dick ist. Das Filet nun im unteren Drittel auf den Rohschinken legen und dann eng einrollen, damit sich der Rohschinken wieder überlappt. Backofen auf 140° Celsius Umluft vorheizen.

Zubereitung Rucolapesto - Butter

Butter in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Rucola waschen und gut abtropfen. Schale der Limette abreiben und Saft auspressen. Cashew Nüsse mit etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und anschliessend auskühlen lassen. Alle Zutaten ausser der Butter in einen Becher geben und mit dem Stabmixer zu einem Pesto verarbeiten. Die Butter mit dem Rührwerk schaumig schlagen und anschliessend die Pesto darunter rühren. Die Rucolapestobutter nun in einen Spritzsack mit Sterntülle geben und auf Backpapier Rosetten dressieren. Anschliessend die Rosetten kühl stellen.

Zubereitung Schweinsfilet im Rohschinkenmantel

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das Schweinsfilet zuerst auf der Rohschinkennaht anbraten und dann rundherum leicht Farbe nehmen lassen. Nun auf ein Gitter mit Auffangschale geben und im vorgeheizten Backofen fertig garen (Kerntemperatur 58° Celsius, ca. 25 Minuten). Das Filet aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie bedeckt ca. 5 Minuten abstehen lassen.

Anrichten:

Das Filet in Medaillon aufschneiden, anrichten und mit der Rucolapesto – Butter belegen. Passend als Beilage: Safranrisotto oder Spaghetti di Peperoncino (sole e gusto).

Ä Guetä!

