

Schweinefilet im Wirsingmantel



300-400 g	Schweinefilet
4	große Wirsingblätter
2	Scheiben Graubrot (ca. 80 g)
1	Ei
Jeweils 1	Zweig Petersilie, Kerbel, Estragon
1 EL	gehackte Walnüsse
5 EL	Milch
	Muskat
2 EL	Öl
30 g	Butter
	Löwensenf BBQ Sauce
	Salz, Pfeffer

1. Wirsingblätter waschen, Strunk entfernen und Blätter ca. 4 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch ausbreiten.
2. Graubrot mit der Rinde in feine Würfel schneiden und mit gehackten Kräutern, Nüssen, Milch und Ei vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Filet aus einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf in Öl anbraten und herausnehmen.
4. Backofen auf 160°C vorheizen.
5. Wirsingblätter leicht überlappend ausbreiten und mit der Brotmischung bestreichen. Das Schweinefilet darauf legen und in die Wirsingblätter einschlagen.
6. Die Roulade zurück in die Pfanne geben, Butterflocken darüber verteilen und für 15-20 Minuten im Backofen garen. Vor dem Anschneiden noch 5 Minuten ruhen lassen.
7. Mit Kartoffelspalten und Löwensenf BBQ Sauce anrichten.