

Rinder-Röllchen mit Feigen-Oliven-Füllung

Für zwei Personen

Für die Fleischröllchen:

4 Scheiben Rinderfilet

Für die Feigen-Olivenfüllung:

1 Scheibe Weißbrot

1 Zitrone

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1/2 Bund glatte Petersilie

20 g getrocknete Feigen

20 g grüne Oliven

1 EL Mandelblättchen

1 Ei

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

450 g Erdbeeren

100 g Radieschen

250 g Mozzarella

150 g verschiedene Salatblätter

Für das Dressing:

4 EL Olivenöl

2 EL Blütenhonig

2 EL Senf

1 Zitrone

Salz, Pfeffer

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken, die Feigen und die Oliven fein würfeln. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch andünsten, dann die Feigen, die Oliven und die Mandelblättchen hinzugeben und etwa drei Minuten bei mittlerer Hitze anrösten. Die Pfanne von der Hitze nehmen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Das Ei trennen und das Weißbrot würfeln. Die Zitrone auspressen und einen Esslöffel mit dem Eigelb, der Petersilie und dem Weißbrot in die Pfanne geben und unterrühren. Das Fleisch zwischen der Frischhaltefolie flachklopfen. Dann mit der Feigen-Olivenfüllung bestreichen, eng aufrollen und mit den Schaschlikspießen fixieren. Anschließend in einer Pfanne mit heißem Öl etwa zehn bis zwölf Minuten von allen Seiten anbraten. Den Salat waschen, trocken tupfen und falls nötig klein schneiden. Die Erdbeeren und die Radieschen waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Salatblätter mit den kleingeschnittenen Erdbeeren und den Radieschen vermengen. Für das Dressing das Olivenöl mit dem Senf, dem Blütenhonig, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen und den Salat damit marinieren. Die Fleischröllchen mit Erdbeer-Radieschen-Salat auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren und servieren.

Peter Weiler am 12. August 2014