

Südsee-Roulade mit Karotten und Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Schweinsschnitzel a 150 g	250 g festk. Kartoffeln	2 Scheiben roher Schinken
300 g Karotten	1 Zwiebel	0,5 Bund Petersilie, glatte
1 Zweig Rosmarin	50 g Mango-Chutney	1 Prise Zucker
3 EL Butter	2EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinefilets waschen und trocken tupfen und anschließend flach klopfen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Schweinefilets mit Mango-Chutney bestreichen und anschließend je eine Scheibe Schinken darauf legen und die Schnitzel zusammen rollen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Rosmarinzweig dazugeben. Anschließend die Rouladen dazu anbraten. Nach dem Anbraten in Alufolie einwickeln und 15 Minuten in den Backofen geben. Die Pfanne mit dem Bratensatz beiseite stellen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit wenig Wasser erhitzen und die Kartoffelwürfel darin 15 Minuten dämpfen. Anschließend die Kartoffelwürfel in der Fleischpfanne mit dem Bratensatz und etwas Salz anbraten. Die Karotten schälen und in Stifte schneiden. Einen Esslöffel Butter in einem Topf schmelzen und die Karotten dazugeben. Die Petersilie hacken und ebenfalls zu den Karotten geben. Das Ganze mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und die restliche Butter dazugeben. Die Schweinsrouladen mit den Karotten und den Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit der flüssigen Butter garnieren und servieren.

Wolfgang Losacker am 30. September 2010