

Schweine-Rouladen mit Birnen-Bohnen-Speck-Salat

Für zwei Personen

4 dünne Schweineschnitzel à 80 g	4 dünne Scheiben Lardo	4 dünne Scheiben Tiroler Speck
250 g grüne Bohnen	1 Birne	2 Stiele Majoran
1 Zwiebel	2 rote Zwiebeln	2 EL Schweineschmalz
1 EL Dijonsenf	1/8 l Cidre Poiré	2 EL Rapsöl
1 EL Apfelessig	Meersalz, Pfeffer	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen Die Bohnen putzen, waschen und halbieren. Die Bohnen in einem Topf mit kochendem Salzwasser zehn Minuten bissfest garen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen, leicht salzen und mit jeweils einer Scheibe Lardo belegen. Den Tiroler Speck quer in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, eine rote Zwiebel abziehen und würfeln. Einen Esslöffel Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Speckstreifen darin anbraten. Die Zwiebelwürfel hinzufügen und mitdünsten. Den Majoran waschen und trocken schütteln. Den Senf unterrühren, Zwiebelmischung abkühlen lassen und auf den Schnitzel verteilen. Das Fleisch aufrollen und die Enden mit Zahnstochern fixieren. Das restlichen Schmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Schnitzelröllchen darin anbraten. Mit 100 Milliliter Cidre ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Die Rouladen für 15 Minuten in den Ofen geben. In einer zweiten Pfanne Öl erhitzen, die restlichen Speckstreifen darin knusprig anbraten und herausnehmen. Die restliche rote Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden, im verbleibenden Bratfett andünsten und mit dem restlichen Cidre ablöschen. Die Bohnen dazugeben und mit den Zwiebeln mischen. Die Birnen vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birne in Spalten schneiden. Die Birnenspalten, einen Esslöffel Essig und das restliche Öl mit den Bohnen mischen. Birnen-Bohnen-Speck-Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen aus dem Ofen nehmen und halbieren. Die Schweineröllchen auf einem Teller anrichten, den Birnen-Bohnen-Speck-Salat dazugeben und servieren.

Melanie Dobrick am 25. September 2013