

Gefülltes Schweine-Filet

Für 4 Portionen

1 Mittelstück Schweine-Filet	150 g TK-Blattspinat	40 g Pinienkerne
40 g Parmesan	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
6 Sch. Serrano-Schinken	Salz, Pfeffer	Butter
Butterschmalz	Muskatnuss	

Das Schweine-Filet der Länge nach mit einem Schinken-Messer zu einer 1 cm dicken Roulade aufschneiden.

Die Schalotten und den Knoblauch pellen und fein würfeln, in etwas zerlassener Butter anschwitzen und den Spinat zugeben. Mit Salz und einem Hauch Muskatnuss würzen. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten. Den gegarten Spinat gut ausdrücken und mit den Pinienkernen und dem Parmesan mischen.

Die Roulade leicht pfeffern. Den Spinat darauf geben und die Roulade aufrollen, mit drei Scheiben Serrano-Schinken belegen, die Roulade umdrehen und von der Unterseite mit dem restlichen Serranoschinken belegen, sodass die Scheiben sich an den Seiten überlappen. Mit Küchengarn zu einer Rolle binden. In Butterschmalz ringsum anbraten, dann in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 20 Min garen. Dabei öfter mit dem Bratfett beträufeln.

Zum Servieren in Scheiben aufschneiden.

Dazu passt ein Risotto.

NN am 09. Februar 2026