

Gefülltes Schweine-Filet im Serrano-Schinken-Mantel

Für 4 Portionen

2 Schweinefilets	10 große Sch. Serranoschinken	2 Pack. Büffelmozzarella
1 kg Blattspinat	2 EL Pinienkerne	Pfeffer, Salz

Pesto:

50 g gerieb. Grana Padano	30 geröst. Pinienkerne	2 Hand Basilikumblätter
2 Knoblauchzehen	Oliveöl	Salz, Pfeffer

Pesto:

Die Zutaten in einem Mixer gut pürieren.

Die Schweinefilets mit einem sehr scharfen Messer der Länge nach halb aufschlitzen, salzen und die Schnittstelle mit dem Pesto bestreichen.

Den Mozzarella in Würfel schneiden, in den Schnitt legen und das gefüllte Filet etwas zusammendrücken. Dann pro Filet fünf Scheiben Serranoschinken (oder etwas mehr, je nach Größe der Scheiben und der Filets) so auf eine Unterlage legen, dass sie sich leicht überlappen.

Ein Filet mit der gefüllten Seite nach oben auf die Enden der Schinkenscheiben legen, dann das Filet in den Schinken einrollen. Mit dem zweiten Filet und den übrigen Zutaten ebenso verfahren.

Den Backofen auf 180°C vorheizen, die Filets in eine feuerfeste Form legen, mit Alufolie abdecken und in den Ofen schieben. Nach 15 Minuten die Folie entfernen und eine halbe Stunde weiter garen, bis der Schinken gebräunt ist.

In der Zwischenzeit den Spinat waschen und trockenschleudern, die Stängel entfernen und die Blätter nach und nach in eine heiße, trockene Pfanne geben. Jede Portion zusammenfallen lassen. Wenn der Spinat sehr wässrig ist, anschließend etwas ausdrücken.

Kurz bevor die Filets gar sind, in der gleichen Pfanne die Pinienkerne trocken anrösten, Oliveöl hinzugeben und den Spinat kurz darin schwenken.

Die Filets in Scheiben schneiden, mit dem Spinat anrichten und servieren.

Ainsley Harriott am 27. April 2011