

## Mini-Rouladen vom Schwein mit Orangen-Ragout

### Für 4 Personen

800 g Schweinerücken	3 Scheiben Toastbrot	50 g Pinienkerne
50 g Sultaninen	5 Orangen	2 frische Lorbeerblätter
50 g Parmesan	Salz	Pfeffer
2 EL Butter	Olivenöl	

Den Rücken wie folgt in Scheiben teilen: Eine dünne Scheibe vom Rand bis knapp zum Ende schneiden. Direkt daneben in gleicher Stärke eine Scheibe bis zum Ende schneiden. Die Scheiben auseinander klappen. So hat man eine ausreichende Fläche für die Füllung. Den Vorgang wiederholen, bis ausreichend Fleischscheiben vorhanden sind.

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden, den Käse reiben. Die Sultaninen  $\frac{1}{2}$  Stunde in Wasser einlegen, dann abtropfen lassen. Die Schale von 1 Orange mit einem Ziselierer abziehen oder abreiben. Die Lorbeerblätter in sehr feine Streifen oder Würfel schneiden. Die Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und vermengen. Dabei salzen und pfeffern.

Die Fleischscheiben auslegen und je 1 EL Füllung daraufsetzen. Das Fleisch seitlich einschlagen, aufrollen und mit einem Holzspieß verschließen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen etwa 5 Minuten von allen Seiten braten.

Wer mag, kann sie kurz vor Garendem mit etwas Käse bestreuen.

Für das Orangen-Ragout die Schale der restlichen Früchte mit einem Ziselierer abziehen und das Fruchtfleisch heraus schneiden. Schale und Fruchtfleisch mit etwas Olivenöl vermengen.

Rainer Sass am 23. Oktober 2020