

Schweinefleisch-Röllchen mit Spargel-Füllung

Für 4 Personen

12 Stg. weißer Spargel	6 Sch. Schweinenacken	Salz, Pfeffer
1 kl. Bund Rucola	3 Sch. Gouda	1 kl. Bund Basilikum
1 EL Pinienkerne, geröstet	2 Knoblauchzehen	6 Erdbeeren, geviertelt
50 ml Sonnenblumenöl	1 EL Butter	Parmesankäse

Spargelenden abschneiden und den Spargel schälen. Mit etwas Zucker in einem großen Topf ein bis drei Minuten je nach Dicke des Spargels kochen und dann direkt blanchieren. Das Schweinefleisch zwischen zwei Folien plattieren. Anschließend jedes Fleischstück mit zwei bis drei Spargelstangen belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, fest einrollen und in einer Pfanne mit dem Öl heiß anbraten. Während des Bratvorgangs Knoblauch und Butter dazugeben und alles schön braun werden lassen. Die Röllchen aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech geben.

Die Käsescheiben halbieren und die Röllchen damit belegen. Bei 180 Grad für zehn Minuten im Backofen überbacken. Die Pfanne mit der Butter und dem Knoblauch beiseite stellen. Die fertigen Röllchen aus dem Ofen nehmen.

Den gewaschenen Rucola auf die Röllchen geben und mit Erdbeeren, angerösteten Pinienkernen und Basilikum belegen. Zum Schluss mit der braunen Knoblauchbutter aus der Pfanne beträufeln und nach Gusto mit etwas Parmesan abrunden.

Alexander Wulf am 17. Juni 2025