

Hier und heute



Überbackene Schweinefleischröllchen mit Spargelfüllung

Zum Ende der Saison präsentiert Sternekoch Alexander Wulf das Königsgemüse in Röllchen aus Schweinefleisch, die er knusprig überbackt.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Die Zutaten

- 12 Stangen weißer Spargel, geschält und blanchiert
- 6 Scheiben Schweinenacken
- Salz und Pfeffer
- 1 kleiner Bund Rucola, gewaschen
- 3 Scheiben Gouda
- 1 kleiner Bund Basilikum
- 1 EL Pinienkerne, geröstet
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Erdbeeren, geviertelt
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Butter
- etwas Parmesankäse als Topping

Zubereitung

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 ca. zehn Minuten im Backofen überbacken. Die Pfanne mit der Butter und dem Knoblauch beiseitestellen. 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.