



Schweinefiletrolle mit Salsa Verde



 Dauer
60 min.

 Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Petersilie, frisch	20 g
Basilikum, frisch	20 g
Knoblauchzehen	1 St.
Kapern	2 EL
Öl	5 EL
Pfeffer, schwarz	
Schweinefilet	600 g
Salat-Mix	200 g
Olivenöl	2 EL
Essig	1 EL
Bratensauce, Pulver	1 EL

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 20 Min. garen. Anschließend abgießen und im Topf etwas ausdampfen lassen.

Kräuter waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Knoblauch schälen. In einem hohen Gefäß Kräuter und Knoblauch mit Kapern, 3 EL Öl, Salz und Pfeffer fein pürieren.

Schweinefilet waschen und längs mittig ein-, aber nicht durchschneiden, sodass eine möglichst große, flache Fleischscheibe entsteht. Fleisch beidseitig salzen und pfeffern, Salsa Verde auf einer Seite verteilen, aufrollen und mit Zahnstochern oder Bindfaden fixieren.

In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Schweinefilet rundherum ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Hitze reduzieren und Schweinefilet zugedeckt ca. 12 Min. zu Ende garen.

Salat waschen und abtropfen lassen. In einer Schüssel Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen und mit Salat mischen.

Schweinefilet aus der Pfanne nehmen und in Alufolie kurz ruhen lassen. Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Bratensatz mit 200 ml Wasser ablöschen. Bratensaucenpulver einrühren und ca. 2 Min. aufkochen.

Schweinefilet portionieren und mit Salat, Bratensauce und Salzkartoffeln servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	568 kcal		
Kohlenhydrate	47 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	38 g	Fette	24 g