

Gefüllter Schweinerücken mit Trauben, Spätburgundersauce und gefüllter Pastinake

Zutaten:

200g Schweinerücken
pariert
30g Trauben
80g Schweinenetz
150ml Kalbsjus
2EL Sahne
250g Pastinake
1 Suppenlöffel
gehackte Zwiebeln
100ml Spätburgunder
Zucker
Butter
Muskat
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Trauben in Butter und Zucker anschwitzen.
Schweinerücken in Schmetterlingsform schneiden.
Mit den Trauben füllen und mit Zahnstochern zu
sammenstecken. Kurz anbraten und im Back
ofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten weitergaren.
Für die Sauce die Zwiebeln mit Butter anschwitzen.
Mit Spätburgunder ablöschen, reduzieren, Kalbsjus
und Sahne dazugeben.
Die Pastinake in einen Bratenschlauch geben und
ca. 30 Minuten im Backofen garen. Halbieren und
vorsichtig aushöhlen. Pastinakenmasse pürieren
und mit Sahne und Butter verrühren. Mit Muskat,
Salz und Pfeffer würzen und zurück in die
Pastinake füllen.

Aus dem Buch „GENIESSEN WIE DIE RÖMER“

Für 1 Person