FoodLady

Gedanken.Rezepte.Freude: Teilen

Schweineröllchen auf Pak Choi-Pilz-Risotto mit Tomaten-Mandel-Pesto

Die Schweineröllchen

Für das Brät die Oliven entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die eingeweichten Tomaten auf Küchenkrepp abtupfen und ebenfalls klein schneiden. Die Pistazien grob hacken. Die Paprika- und Fenchelwürfelchen anschwitzen. Dazu eine geringe Menge Puderzucker im Topf schmelzen. Die Gemüsewürfel hineingeben und mit dem Pernod und 1 EL Fond kurz garen. Abkühlen lassen.

Die äußeren großen Blätter des Pak Choi vom Strunk befreien. Kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenkrepp auslegen. Mit einer weiteren Lage Küchenkrepp abdecken. Mit einem Nudelholz darüber rollen, damit die Flüssigkeit aufgesaugt wird, und die Blätter etwas geschmeidiger werden. Für die Füllung das Brät mit der Sahne glatt rühren. 2 bis 3 Esslöffel davon abnehmen. Unter das restliche Brät die vorbereiteten Zutaten mengen.

Die Schnitzel zwischen leicht gefetteter Klarsichtfolie plattieren. Vorsichtig, damit das Fleisch nicht zerreißt. Dann halbieren, so dass 4 Röllchen entstehen können. Das Fleisch salzen und pfeffern und mit dem Senf bestreichen. Das abgenommene Brät dünn auf dem Fleisch verstreichen. Es ist die Verbindung zwischen Fleisch und Pak Choi-Blättern. Die Blätter überlappend gleichmäßig auf die Schnitzel legen und von dem bunten Brät eine ausreichende Menge mittig aufsetzen. Dabei die Größe der Schnitzel berücksichtigen. Die Masse darf nach dem Aufrollen nicht herausquellen. Siehe hierzu den „Tipp“ am Ende. Die Schnitzelröllchen

sollen nach dem Aufrollen am Ende ca. 1 cm überlappen. Ich handhabe es bei Röllchen stets so, dass ich das Fleisch nicht eindrehe. Sonst ist es im Inneren noch zart und außen bereits trocken. Das Fleisch läuft also nur einmal um die Füllung herum.

Die Röllchen werden nun in Klarsichtfolie, dann in Alufolie gewickelt. Dabei sanften Druck ausüben. Die Enden wie bei Bonbons verzwirbeln. Die Röllchen in siedendem Wasser ungefähr 15 Minuten ziehen lassen.

Die Glasur

Den Puderzucker in einem Topf schmelzen. Das Tomatenmark hinzugeben und karamellisieren lassen. Dabei ständig vom Topfboden lösen. Mit dem Sherry und dem Weißwein ablöschen und stark einkochen lassen. Dann den Rinderfond hinzugeben und erneut auf ca. ein Drittel einreduzieren. Nun mit der Sojasauce und dem Honig abschmecken. Mit der Sojasauce vorsichtig sein. Je nach Herkunft kann sie sehr salzig sein. Das Sößchen nun warm halten und die Fleischröllchen vor dem Servieren darin wenden.

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de

Das Tomaten-Mandel-Pesto

Einen Teil des Öls mit zwei Dritteln der Mandelstifte in einen Mixbecher geben. Die restlichen Mandelstifte zur Dekoration aufheben. Die Tomaten und die Knoblauchzehe hinzugeben, leicht salzen. Wer möchte, nimmt teilweise das Öl der eingelegten Tomaten hinzu und reduziert stattdessen das Olivenöl. Etwas Abrieb von Orange und Zitrone beifügen und dann aufmixen. Je nach Konsistenz noch etwas Öl nachgeben. Gegebenenfalls kann ein Teil des Öls auch durch Brühe ersetzt werden. Hier muss man sich danach richten, welche Konsistenz man sich wünscht. Einfach ausprobieren. Das restliche Pesto kann mindestens 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es schmeckt zu Vielem, hervorragend zu Käse!

Der Risotto

Die Steinpilze verlesen und sehr dunkelbraune Lamellen wegschneiden. Die Pilze in warmem Wasser einweichen und beiseite stellen. Die Stiele vom Pak Choi in etwa 7 oder 8 mm breite Streifen schneiden und in dem restlichen Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen, 2 EL von dem Fond dazugeben und leise garen, bis das Gemüse etwas über al dente ist, jedoch noch seine Struktur behält. Beiseite stellen. Die Champignons vierteln und ohne Fett kurz andünsten. Sobald Feuchtigkeit austritt, herausnehmen. Die blanchierten Blätter des Pak Choi, die von den Fleischröllchen übrig geblieben sind, in feine Streifen schneiden, beiseite stellen.

Die Schalotten und den Knoblauch fein hacken und in 2 EL Olivenöl leicht anschwitzen. Den Reis hinzufügen und unter häufigem Rühren kurz mit schwitzen. Mit dem Wermut und dem Weißwein ablöschen. Kurz einkochen lassen. Dann nach und nach den warmen Fond hinzufügen. Rinderfond gibt dieser Rezeptur Tiefe. Besonders, wenn man einen Teil des Fonds durch das Einweichwasser der Pilze ersetzt. Vorteil: Man erhält einen Wahnsinnsgeschmack. Nachteil: Es ergibt sich ein leicht gräulich-bräunlicher Farbton. Ich sage, dass bei mir der Geschmack den Zuschlag bekommt!

Der Risotto ist nach ungefähr 20 Minuten gar. Bitte öfter probieren und nicht nach der Uhr arbeiten. Die Reiskörner sollen innen noch einen leicht festen Kern haben. Das genau macht einen Risotto aus: außen cremig, innen noch leichten Biss! Kurz vor Ende der Garzeit den Pack Choi und die Pilze unterheben und kurz erwärmen lassen. Nun die Butter unterrühren und den Parmesan unterheben.

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de

Zutaten

Für 2 Portionen

Die Schweineröllchen

Menge	Zutat
2	Schweineschnitzel
2	rohe feine Bratwürste
½ Becher	Sahne
2 EL	Pistazien
3 EL	Kalamata-Oliven
8 bis 10	Soft-Tomaten (eingeweicht)
2 bis 3 EL	bunte Paprikawürfel
2 EL	Fenchelwürfel
2 cl	Anisschnaps
1 EL	Puderzucker
2 EL	Dijon-Senf
1	Pak Choi (äußere größeren Blätter)

Die Glasur

Menge	Zutat
1 Tasse	Rinderfond
4 cl	Sherry
100 ml	trockener Weißwein
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Puderzucker
2 bis 3 EL	Sojasauce

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de

Zutaten

Das Tomaten-Mandel-Pesto

Menge	Zutat
1 Tasse	fruchtiges Olivenöl
100 g	Mandelstifte (geröstet)
8	Soft-Tomaten (eingeweicht)
8	Tomaten in Öl
1	Knoblauchzehe
1	Bio-Zitrone
1	Bio-Orange
	Salz

Der Risotto

Menge	Zutat
1 Tasse	Risottoreis (ca. 180 g)
500 ml	Rinderfond (oder Pilzfond)
1 Hand voll	Getrocknete Steinpilze (ca. 15 bis 20 g)
8 bis 10 kleine	Steinpilzchampignons
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
4 cl	Noilly Prat
100 ml	trockener Weißwein
1 Hand voll	Blätter vom Pack Choi
6 bis 8	Stiele vom Pack-Choi (ca. 200 g)
1 EL	kalte Butter
40 bis 50 g	geriebener Parmesan
	Salz

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de