Filet vom Schwein gefüllt mit Spargel dazu Kerbel-Buttersauce

Kategorien:	Gemüse, Schweinefleisch, Soßen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Weißer Spargel
Grüner Spargel
Schweinsfilet
Speck

Für die Sauce:

Eidotter
Suppenfond
Geklärte Butter
Salz
Kerbel

Für die gefüllten Kartoffeln:

Kartoffeln
Hüttenkäse
Topfen
Schnittlauch
Eidotter
Brösel
Olivenöl
Petersilie
Salz

Zubereitung

Spargel putzen und den weißen Spargel schälen.
Schweinsfilet aufschneiden, aufklappen und Spargel einlegen und zusammenrollen.
Die Rolle mit Speck umwickeln und in Scheiben schneiden.
Die Scheiben nochmals zusammenbinden, damit die Rollen nicht auseinander fallen.

Im Rohr bei 140 Grad rund 30 Minuten garen.
Für die Buttersauce Eidotter mit Suppenfond schaumig schlagen und mit geklärter Butter langsam über Dampf verschlagen.
Klein gehackten Kerbel beigeben und mit Salz würzen.
Für die gefüllten Kartoffeln diese halbieren, aushöhlen und im Rohr backen.
Aus Hüttenkäse, geschnittenen Schnittlauch und Eidotter eine Masse rühren.
Aus Topfen, Paprika, frischen Kräutern eine zweite Masse rühren.
Die Kartoffeln mit jeweils der Hälfte der Masse füllen und im Rohr nochmals kurz überbacken.
Die Schweins-Spargelrolle mit der Kerbelbutter nappieren und mit den Kartoffeltürmchen servieren.