



PORK ROAST SPINCH

[Schweinerollbraten mit Spinatfüllung]

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1.800g Schweinelachsbraten
- 500 g Blattspinat, Frisch
- 3 Zwiebel(n)
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 60 g Pinienkerne
- 2 EL Frischkäse, natur
- 50 g Parmesan, frisch
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüßes
- Muskat

ZUBEREITUNG

- Den Spinat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten und beiseitestellen. Danach die Zwiebeln in der Pfanne goldgelb anbraten und ebenfalls aus der Pfanne nehmen. Den Spinat in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten bei geringer Hitze dünsten. Dabei gelegentlich umrühren. Nach Ablauf der Zeit den Deckel abnehmen und den Spinat mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver und Muskatnuss würzen. Noch so lange in der Pfanne lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Danach leicht ausdrücken und auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit den Schweinenackenbraten schneiden. Wichtig ist hierbei, dass das Fleisch zunächst daumenbreit von oben links bis ca. 1 cm vor dem Ende eingeschnitten wird. Beim Einschneiden muss darauf geachtet werden, dass das Fleisch mit der Faser geschnitten wird. Das Fleischstück umgedreht und wiederum daumenbreit einschneiden. Danach das Fleisch abermals umdrehen und wie vorher beschrieben fortfahren. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Braten komplett geschnitten ist. Nun kann das Fleisch wie eine Ziehharmonika auseinandergezogen werden.
- Das Fleisch flach auf die Arbeitsfläche legen und die Unebenheiten durch leichtes Plattieren entfernen. Das Fleisch ggf. in der Mitte halbieren, damit der Rollbraten beim späteren Aufrollen nicht zu dick wird.
- Den nun erkalteten Spinat, mit den Zwiebeln, den Pinienkernen sowie den zerdrückten Knoblauchzehen, dem Frischkäse und dem in dünne Scheiben geschnittenen Parmesan vermischen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
- Den Ofen auf 150 °C vorheizen.
- Das Fleisch auf der Innenseite salzen und pfeffern. Danach mit der Spinatfüllung bestreichen. Nun das Fleisch mit leichtem Druck zusammenrollen und mit Schweinenetz umwickeln. Das Fleisch von außen je nach Geschmack würzen. Ein Bratenthermometer in die dickste Stelle des Bratens einstecken und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene auf einen Rost legen. Unter den Rost eine Pfanne zum Fett Auffangen stellen.

- Das Fleisch ist fertig, wenn die Kerntemperatur 68 °C beträgt. Danach den Braten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und noch ca. 10 Minuten ruhen lassen. Jetzt den Rollbraten schneiden und servieren.