



## Rollbraten »Försterin« nach Märkischer Art

Saftiger Rollbraten vom Schweinerücken mit einer Füllung von geräucherten Schinkenspeck und Duxelles, an Steinpilzsauce, serviert mit Pilzbohnen und Pommes Noisettes.

6 – 8 Personen

### ZUTATEN :

#### ROLLBRATEN :

1 kg Schweinerücken  
200 g geräucherter, magerer Schinkenspeck  
250 g braune Champignons  
1 El Butter  
1 TL Tomatenmark  
½ Bund Petersilie (gehackt)  
1 – 2 TL Bautz'ner Senf, mittelscharf  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### SAUCE :

1 El Butterschmalz  
400 ml Bratenfond (Konserve)  
2 Möhren  
¼ kleiner Knollensellerie  
20 g Steinpilze (getrocknet)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Tomatenmark  
1 Lorbeerblatt  
6 Stück Piment

#### BOHNEN :

500 g Buschbohnen (geputzt)  
1 El Butter  
1 El Bohnenkraut (frisch gehackt)  
2 El Petersilie (frisch gehackt)  
Meersalz / Pfeffer

#### DES WEITEREN :

750 g Pommes Noisettes (TK)  
Butterschmalz

**1** Zuerst die Duxelles zubereiten. Dazu die Champignons sehr klein schneiden. (Braune Champignons haben mehr Aroma als weiße). Butter in einer Pfanne auslassen und die gehackten Schalotten glasig weich dünsten, dann die Pilze zugeben und trocken, (bis das Pilzwasser vollständig extrahiert ist), zu einer Duxelles sêche einkochen lassen. Das Tomatenmark unterrühren und noch 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die gehackte Petersilie unterrühren. Für weitere Verwendung bereit stellen.

**2** Den Schweinerücken gut parieren und dann mittig im Schmetterlingsschnitt aufschneiden und auseinander klappen. Diese dicke Fleischscheibe auf etwa 1,5 cm Dicke plattieren, salzen und Pfeffern und dünn mit Senf bestreichen. Dem Schinkenspeck sehr dünn aufschneiden und damit die Scheibe dachziegelartig belegen. (Evtl. restlichen Speck für die Sauce verwenden). Die Duxelles gleichmäßig auf den ausgelegten Schinken aufstreichen. Die Fleischscheibe vorsichtig aufrollen und in Form binden.

**3** Möhre, Sellerie und Zwiebel würfeln, Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Steinpilze in etwas warmen Wasser einweichen. – Das Butterschmalz in einem Bräter oder Bratentopf erhitzen und den Rollbraten rundum gleichmäßig anbraten. – Braten herausheben und in den Bratensatz das Gemüse und die Gewürze geben. Alles etwa 10 Minuten anrösten lassen. Tomatenmark zugeben und weitere 5 Minuten rösten. Den Bratenfond zugießen und aufkochen lassen. – Rollbraten einlegen und im geschlossenen Bratentopf bei sehr kleiner Hitze 1 Stunde sanft schmoren.

**4** Nach einer Stunde den Rollbraten aus der Sauce heben und das Gemüse in ein Sieb über eine Schüssel geben. Leicht ausdrücken aber nicht passieren. – Die Sauce zurück in den Schmortopf gießen Eingeweichte Steinpilze samt Einweichwasser zugeben, Braten wieder einlegen und weitere 30 Minuten schmoren.

**5** Für die Bohnen diese in einem entsprechenden Topf mit Wasser bedecken, einen Teelöffel Salz zufügen und etwa 20 Minuten mit noch leichten Biss garen. In einen Durchschlag geben und mit eiskaltem Wasser abschrecken. Sehr gut abtropfen lassen. – In dem gleichen Topf Butter auslassen und leicht bräunen, die Bohnen dazu geben und unter wenden leicht anrösten. (Ergibt den Pilzgeschmack). Petersilie und Bohnenkraut unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**6** Den Rollbraten heraus heben und die sauce nach Wunsch und Kräftigkeit reduzieren. Mit etwas braunen Soßenbinder leicht binden. Braten zurück geben und warm halten. – In der Zwischenzeit die Pommes auf einer beschichtet Pfanne in wenig Butterschmalz bräunen (Ca. 15 – 20 Minuten)

**ANRICHTEN :** Rollbraten aus der Sauce heben und in 6 – 8 Scheiben aufschneiden. Auf vorgewärmte Teller geben, mit Sauce und den Steinpilzen nappieren, dahinter Bohnen und Pommes Noisettes legen Mit Petersilie garnieren und sofort auftragen. (Siehe Bild)

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)