Italienische Rezepte

Mit Oliven gefüllte Schweineröllchen

Anzahl: 4 - 6 Port.
Gattung: Europa, Fleisch, Gemüse, Hauptspeise, Italien, Mangold

---

3		große, dünne Schnitzel aus der Schweinekeule à 200 g Salz, Pfeffer
1		kleiner Mangold
100	g	fetter oder durchwachsener - Speck in hauchdünnen
200	g	schwarze Oliven (nach - Belieben auch grüne od gewürzte Oliven)
3	Essl.	(-4) Olivenöl
1	Bund	Suppengrün
1/4	Liter	Brühe
1/4	Liter	Weißwein
30	g	Butter

Dafür nehmen wir dünne, möglichst große Schweineschnitzel - ideal ist es, wenn der Metzger ein dickeres Schnitzel aus der Oberschale so durchschneidet, dass es an der breiten Seite noch zusammenhängt. Dann kann man es auseinander klappen und mit der Naht nach oben belegen. Die Fleischscheiben sollten nicht dicker als ein halber Zentimeter sein, dafür aber möglichst groß! Sie auf der Arbeitsfläche so ausbreiten, dass die Nahtstelle - sollte eine vorhanden sein - nach oben zeigt. Mit Salz sparsam (wegen des Specks) und mit Pfeffer mutig würzen. Hauchdünne Scheiben von Speck auf der Fleischscheibe verteilen, darauf eine Lage Mangoldblätter, die in Salzwasser blanchiert wurden. Den restlichen Mangold für eine Beilage in feine Streifen schneiden und ebenfalls blanchieren. Gut abtropfen lassen. Eine fein gewürfelte Zwiebel und zwei Knoblauchzehen in heißem Olivenöl andünsten, den Mangold zufügen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskatblüte kräftig würzen. Zehn Minuten zugedeckt weich dünsten, dann mit abgeriebener Zitronenschale würzen. Für die Füllung aromatische Oliven entsteinen, grob hacken und auf der Mangoldblätterschicht verteilen. Das Schnitzel aufrollen, so dass zuerst die Blätter die Oliven umhüllen und dann die Speckscheiben die Blätter umgeben. Schließlich das Schnitzel so wickeln, dass nirgends Oliven herausfallen können. Diese Päckchen mit Küchenzwirn sorgfältig verschnüren. In heißem Olivenöl anbraten. Das Wurzelwerk winzig klein würfeln und mitrösten, bis es weich ist. Dabei immer wieder mit einem Schuss Brühe ablöschen, damit nichts ansetzt oder zu sehr bräunt. Schließlich den Wein an gießen und die gefüllten Röllchen etwa 20 Minuten zugedeckt leise gar schmoren. Für die Sauce den Bratenjus eventuell etwas einkochen, mit dem Wurzelwerk pürieren und ein Stück Butter mitmixen. Das gibt der Sauce Glanz. Die gefüllten Schweineröllchen schräg in dünne Scheiben aufschneiden und auf einer Platte oder auf Tellern anrichten. Die Sauce darum gießen. Dazu schmeckt ein sahniges Kartoffelpüree. Und zu trinken gibt es dazu Rotwein aus der Toskana - schließlich haben wir das Rezept in der Toskana kennen gelernt. Zum Beispiel ein Chianti Classico von Monsanto, in der Südwestecke des Chianti Classicogebiets.