

# Roulade | Schwein | Birne | Bohne | Speck

(4 Personen)



## Glasierte Birne

### Zutaten

250 g	Birne Abate, geschält, entkernt und in Spalten geschnitten
10 g	Butter
10 ml	Gemüsebouillon
	Speisestärke, in etwas Wasser angerührt
	Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung

In einer Pfanne die Butter auslassen. Die Birnenspalten darin kurz schwenken, bis diese etwas weich werden. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen, anschließend mit der Bouillon auffüllen und mit etwas Stärkewasser abbinden.

## Bohne

### Zutaten

600 g	Brechbohnen, geputzt
2 g	Bohnenkraut
70 g	Rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten
70 g	Perlzwiebeln
2 g	Majoran, gezupft
10g	Butter
10ml	Gemüsebouillon
	Speisestärke, in etwas Wasser angerührt
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Die geputzten Brechbohnen in Wasser wie üblich garen. Danach ähnlich der Zubereitung der Birne die Butter auslassen und die Zwiebelringe mit den Perlzwiebeln mit etwas Farbe anbraten. Die gut abgetropften erkalteten Bohnen kurz mit anschwitzen und mit etwas Brühe ablöschen. Mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken und mittels der angerührten Stärke abbinden.

## Roulade vom Schwein

### Zutaten

640 g	Oberschale vom Schwein, 160 g plattiert
50 g	Frischkäse, ca. 70 % Fett
10 g	Körniger Senf
3 g	Majoran, gezupft
230 g	Speck, in Würfel geschnitten
	Salz, Pfeffer
2 Stk.	Schaschlikspieße aus Holz

### Zubereitung

Die Holzspieße mittig halbieren.

Den Speck in einer Pfanne auslassen und abkühlen lassen. Frischkäse mit dem körnigen Senf und Majoran verrühren. Den Speck einrühren, abschmecken und das ausgelegte Rouladenfleisch mit der Füllung (ca. 40 g pro Portion) bestreichen. Roulade einrollen und mit einem Spieß fixieren. Die fertig gerollten Rouladen von allen Seiten in Öl anbraten, in eine Ofenschale geben und bei 170 °C durchgaren (72°C Kerntemperatur).

## Speck in Scheiben

### Zutaten

160 g	Speck
-------	-------

### Zubereitung

In einer Pfanne kurz vor dem Servieren anbraten.

## Anrichten

Bohnen-Zwiebel-Mischung mittig auf dem Teller platzieren. Darauf die fertig gegarte halbierte Roulade setzen. Birnenspalten und Speckscheiben als Deko hinzugeben. Guten Appetit.