



Verein der Köche Bad Nauheim

**„Wetterauer Land-Schwein“
mit Steinfurther Rosenblättern im Schinkenblatt,
Land und Feldgemüse der Saison
Kartöffelchen im Vogelberger Bio-Heu**

Zutaten für 4 Personen:

0,6 Kg Wetterauer Jungschweinfilet
12 Stück Rosenblätter, Bio
0,1 Kg Bauernschinken roh, mild, dünn geschnitten
Salz und Pfeffer
20 ml Rapsöl
0,1 kg Karotten, gelb, frisch, geputzt
0,1 Kg Karotten, orange, frisch geputzt
0,2 kg Kohlrabi, frisch, geputzt
0,2 kg Stangenbohnen,
0,1 kg Landbutter
50 g Schalotten, fein, in Würfeln
10 g Zucker, braun
0,4 l Gemüsebrühe fertig, gekocht aus Feld und Landgemüse
0,1 kg Lauch in Blättchen
0,2 kg Fleisch-Tomaten in Würfel
Salz, Rosenpfeffer nach Bedarf
10 g Kräuter der Saison, frisch, geschnitten

0,6 Kg Kartoffeln, Klein mit Schale
10 ml Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer
Bio-Heu aus dem Vogelsberg
0,4 l Schweinebratenjus, fertig, gekocht



Zubereitung

1. Das Schweinefilet portionieren mit Bio-Rosenblättern belegen und mit mildem rohem Schinken einwickeln, würzen und in der Pfanne langsam rosa braten, dann ziehen lassen.
2. Die Karotten und Kohlrabi in Stifte schneiden, die Stangenbohnen putzen, in schräge Stücke schneiden und blanchieren.
3. Die Landbutter erhitzen, dann die Schalotten angehen, mit Zucker kurz karamellisieren, mit etwas Gemüsebrühe ablöschen.
4. Die Karotten, Kohlrabi und Bohnen dazugeben, kurz glacieren, mit dem Rest der Gemüsebrühe auffüllen und ca. 8 Minuten garen.
5. Den Lauch dazugeben und weitere 5 Minuten mit garen. Ist der Fond im Gemüse fast verdunstet, Tomaten dazu, mit etwas Salz, Rosenpfeffer und frischen heimischen Kräutern der Saison abschmecken.
6. Die Kartoffeln waschen, mit Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer würzen, Alufolie oder Pergamentpapier mit Vogelsberger Bioheu belegen, die Kartoffeln darauf verteilen, gut verschließen und im Backofen ca. 30 Minuten garen.



Serviertipp

Die Land-Feld-Gemüsepfanne mittig auf den Teller anrichten, Schweinefilet im Schinken-Rosenblatt anlegen, Kartoffelchen kurz vor dem Servieren aus der Folie nehmen, Schweinebratenjus angießen.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen