

Hier und heute



Gefüllte Schweineröllchen mit Kürbisspalten und Polenta

Einfach, schnell, lecker und von der Jahreszeit inspiriert. Unser Heinsberger Koch Alexander Wulf macht mediterrane Schweineröllchen mit karamellisierten Kürbisspalten und cremige Polenta.

Das Rezept

(für vier Portionen)

Zutaten für cremige Polenta

- 500 ml Milch
- 120 g Maisgrieß
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 EL Butter, kalt
- 1 TL Currypulver
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

Milch in einen Topf geben, Kräuter und Gewürze dazugeben. Alles aufkochen und circa zehn Minuten ziehen lassen. Die Milch passieren, wieder in den Topf geben, den Grieß einrühren und immer wieder rühren. Bei niedriger Temperatur circa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit Parmesan und kalter Butter verfeinern.

Zutaten für Kürbisspalten

4 Spalten Hokkaidokürbis
2 EL Sojasauce
1 EL Olivenöl
1 TL Ahornsirup
1 rote Chili, fein geschnitten
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Kürbis mit den Zutaten vermengen und circa fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend in einer Grillpfanne scharf anbraten und dann für etwa 20 Minuten bei 130 Grad im Backofen garen.

Zutaten für gefüllte Schweineröllchen

- 2 große Schweineschnitzel, dünn geklopft
- 2 EL Ziegenkäse
- 1 EL getrocknete Tomaten, klein geschnitten
- 1 EL Pinienkerne, geröstet
- 6 Blätter frisches Basilikum
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zutaten belegen. Die Schnitzel zu Röllchen formen und mit Zahnstocher oder Küchengarn befestigen. Von allen Seiten in einer Pfanne anbraten und bei 130 Grad für circa 15 Minuten im Backofen weitergaren.