



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Schweinefiletröllchen gefüllt mit einer Farce aus Pumpernickel, Kirschen und Paradiespfeffer

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Schweinefilet

2 Scheiben Pumpernickel

100 g entsteinte Kirschen

1 Esslöffel Paradiespfeffer geschrotet

Saft 1/2 Limette

1 Messerspitze Zimt

Salz, Zucker

Zubereitung:

- Schweinefilet von Fett und Sehnen befreien, acht Schmetterlingmedaillons schneiden und in Folie plattieren.
- Zerbröseltes Pumpernickel, Paradiespfeffer und Kirschen mit einem Pürierstab zerkleinern und mit Limettensaft, Zimt, Salz und Zucker würzen.
- Die plattierten Schweinefiletscheiben mit der Farce bestreichen, wickeln, feststecken und von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Gleichmäßig von allen Seiten anbraten.
- In eine feuerfeste Form geben und bei 120°C 20-30 Min. fertiggaren.



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Glace von arabischem Mocca, Creme-Fraiche -Wirsing und Rosmarinkartoffeln

Zutaten Sauce:

1 kleine fein gewürfelte Schalotte

30 g Butter

100 ml Bratenfond

50 ml Sahne

1 Mocca

½ Teelöffel Zucker

½ Teelöffel Orangenzesten

1 Messerspitze Macis

1 Teelöffel Mehl

Zubereitung:

- Schalottenwürfel in Butter anschwitzen und mit Zucker leicht karamellisieren
- Mehl abstauben.
- Bratenfond, Sahne und Mocca auffüllen.
- Orangenzesten und Macis zugeben und mit Salz und Zucker abschmecken.



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Zutaten Wirsing:

600 g Wirsing in Streifen

100 ml Gemüsebrühe

100 g Creme-Fraiche

50 g Butter

Zubereitung:

- Wirsing in Butter anschwitzen.
- Mehl abstauben, Brühe auffüllen und salzen.
- Fünfzehn Minuten leicht kochen, mit Curry und Macis würzen und mit Creme-Fraiche vollenden.

Zutaten Rosmarinkartoffeln:

800 g kleine gekochte Kartoffeln

2 Zweige Rosmarin

Olivenöl, Salz

Zubereitung:

- Öl erhitzen, Kartoffeln leicht anbraten und Rosmarin dazu geben, salzen und alles kurz anrösten.