

Schweinsfiletspiesse mit Schinken an Senfsauce

Für 4 Personen

1grosse Zwiebel
25g Butter
1 Bund Schnittlauch
150g dünn geschnittene Schinkenscheiben
ca.400g Schweinsfilet
Salz,Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter

Sauce:

1 ½ dl Weisswein
1½ dl Rahm
1 Esslöffel milder Senf
1 gehäufter Esslöffel groben Senf
1 Teelöffel Balsamicoessig
Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

In einem Pfännchen in der warmen Butter hellgelb dünsten. Beiseite stellen. Den Schnittlauch fein schneiden und beifügen.

Das Schweinsfilet in 16 scheiben schneiden. Unter Klarsichtsfolie mit Wallholz sorgfältig flach klopfen.

Die Schinkenscheiben in der Grösse der Schweinsplätzchen zurechtschneiden und diese damit belegen.

Etwas Zwiebel-Schnittlauch-Masse darauf verteilen und zu kleinen Rouladen aufrollen. Je 4 Röllchen auf ein stecken.

Die Spiesse mit Salz und Pfeffer würzen. In der Bratpfanne in der heissen Bratbutter auf mittlerem Feuer etwa 4 Minuten braten. Bis zum servieren zugedeckt warm stellen.

Für die Sauce den Bratbutter mit Weisswein ablöschen und auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Rahm und beide Senfsorten beifügen. Die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie cremig bindet. Mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Spiesschen servieren.