

Mit Pesto gefüllte Schweinelende mit Herzoginkartoffeln

Stufe 2

Zubereitungszeit: 160 Min.



Zutaten für das Pesto:

1 Knoblauchzehe(n)
80 ml Olivenöl
45 g Parmesan
100 g Rucola
0,5 TL Salz
20 g Walnüsse

Zutaten für Herzoginkartoffeln:

40 g Butter
2 Eigelb
800 g Kartoffel(n), mehligkochend
0,25 TL Muskatnuss, gemahlen
0,5 TL Pfeffer
60 ml Sahne
0,5 TL Salz

Außerdem:

50 g Cranberrys
1 Schweinelende
100 g Ziegenkäse



Le Creuset
Backblech hoch



KitchenAid
Standmixer Artisan
K400 in pebbled
palm



Victorinox
Sparschäler Rex,
cashew



Westmark
Spritzbeutel



Rösle Kochtopf
EXPERTISO



Westmark Wurst-
und Bratenschnur,
Doppelpack 2x60
m



Küchenprofi
Fleischklopfer



AMT Milchtopf aus
Aluguss



ASA Coupe Teller,
Kolibri in chestnut

1

Für das Pesto Olivenöl, Salz, Rucola, Knoblauch, Walnüsse und Parmesan in den Mixer-Behälter des Standmixers geben. Den Mixvorgang auf Stufe 2 beginnen und die Geschwindigkeit dann auf 4 erhöhen, bis das Pesto vermengt, aber nicht ganz glatt ist. Bei Bedarf etwas mehr Olivenöl hinzugeben (jeweils 1 Esslöffel).

2

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Schweinelende längs einschneiden und auffalten. Das Fleisch mit einem Fleischklopfer auf etwa 2 cm Dicke klopfen. Nun das Pesto auf dem Fleisch verteilen und etwas Platz an den Seiten lassen. Den Ziegenkäse über das Pesto bröseln und die Cranberrys darüberstreuen. Die Schweinelende fest aufrollen und mit Küchenschnur umwickeln. Die Schweinelende im vorgeheizten Backofen bei 50 Minuten lang backen. Vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen lassen.

3

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Die Kartoffeln in die Schüssel der Küchenmaschine geben, den Schneebesen anbringen und auf Geschwindigkeitsstufe 6 rühren.

4

Sahne und Butter in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Sahnemischung über die Kartoffeln gießen, dann zwei Eigelb und die Gewürze hinzugeben. Die Geschwindigkeit auf Stufe 10 erhöhen und so lange rühren, bis keine Klümpchen mehr in der Masse sind.

5

Die Stampfkartoffeln in einen Spritzbeutel mit einer eckigen Düse füllen und als Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Für 30 Minuten in den Gefrierschrank legen, dann herausnehmen, mit etwas Eierlasur bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 15 Minuten lang backen.