



**Ihr persönliches Rezept zum Kochevent  
„ Fleisch ist mein Gemüse „**

**Gefülltes Schweinefilet an Rosmarin Kartoffeln und Wurzelgemüse**

**Zutaten**

Schweinefilet | Pilze | Zwiebeln | Schalotten | Gewürze | Schwarzwaldschinken

**Zubereitung**

Das Schweinefilet klopfen. Pilze, Zwiebeln, Schalotten klein schneiden und dann anbraten.  
Den Schinken mit einrollen.

Das Filet mit den Zutaten füllen und mit Zahnstocher markieren.  
Alles in einer Pfanne anbraten, danach in den Backofen(5 min bei 250°C,dann10 min bei 150°C).

Für die Rosmarinkartoffeln (Bioqualität, Drillinge) die Kartoffeln waschen und halbieren.  
Auf ein Backblech legen und ohne ÖL, Gewürze bei 190°C ca eine halbe Stunde garen.

Dann die Temperatur auf 120°C senken und würzen. Dazu Passt frisches Wurzelgemüse.

Dafür Petersilienwurzel, Schwarzwurzel, Pastinake und Möhren kleinschneiden und im dampfgarer ca. 25 min garen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Butter dazugeben.



**Carsten Kuschel**  
Eventkoch

**laXintage®**

culinaryculture | KOCHSCHULE



Auf die Plätze, fertig, los!

