

Kochen

Eberhard Braun

Mittwoch, 19.11.2025

Gefüllte Schweinefiletspieße mit Apfel-Rettich-Dip

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffeln und Spitzkohl

500 g Kartoffeln, möglichst gleich groß, z. B. Drillinge
 500 g Spitzkohl
 1 Zwiebel
 2 Stiele Rosmarin
 25 g Butter
 1 EL Rapsöl
 2 Knoblauchzehen
 400 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe, ca.
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 0,5 Bund Petersilie oder Schnittlauch

Für die Spieße

1 Schweinefilet (ca. 400-500 g), sauber pariert
 2 EL Senf, mittelscharf
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 1 EL Kräuter, italienisch, getrocknet
 8 Scheiben Speck oder Schinken, luftgetrocknet
 100 g Bergkäse, gerieben
 2 EL Rapsöl

Für den Apfel-Rettich-Dip

2 EL Semmelbrösel
 1 Rettich, schwarz, klein
 1 Apfel, z. B. Elstar
 2 TL Honig
 100 g Schmand oder saure Sahne
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Außerdem

Holzspieße (Schaschlikspieße)
 30 g Speckwürfel, nach Belieben

Zubereitung

1. **Die Kartoffeln** schälen, abbrausen und quer halbieren. Spitzkohl putzen und in Achtel schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Rosmarin grob zerzupfen.
2. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Spitzkohl (Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten) nebeneinander in eine große oder zwei kleinere Pfannen setzen. Knoblauchzehen mit Schale andrücken und zugeben. Zwiebelwürfel und Rosmarin ebenfalls zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Brühe angießen und Deckel aufsetzen. Bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten schmoren.
4. **Inzwischen das Schweinefilet** seitlich einschneiden und aufklappen. An der dicken Stelle nochmal einschneiden und weiter aufklappen, sodass ein flaches Rechteck entsteht. Mit einem Fleischklopfer gleichmäßig plattieren.
5. Senf mit Salz, Pfeffer und Kräutern verrühren. Das Fleisch auf den Schnittflächen damit bestreichen.
6. Das Fleisch mit Schinken belegen und geriebenem Käse bestreuen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen.
7. Das Fleisch von der Längsseite straff einrollen. Durch die Naht (Ende der Roulade), im Abstand von 1,5 cm - 2 cm, die Holzspieße (die Holzspieße evtl. halbieren) einstecken. Dann zwischen den Holzspießen durchschneiden, damit Einzelspieße entstehen.

8. **Für den Apfel-Rettich** die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Öl ca. 2-3 Minuten knusprig rösten. Die Semmelbrösel zugeben und kurz verrühren (falls kein Speck gewünscht ist, diesen einfach weglassen und die Semmelbrösel rösten, ebenfalls ohne Fett).

9. Rettich schälen und abbrausen. Apfel abbrausen (nach Belieben schälen), vierteln und entkernen.

10. Rettich und Apfel fein reiben. Mit den Speckwürfeln und Semmelbröseln, Honig und Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abdecken und bis zum Servieren ziehen lassen.

11. **Für die Spieße** In einer (Grill-)Pfanne etwas Öl erhitzen und von allen Seiten ca. 4-5 Minuten braten.

12. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocknen und fein schneiden. Kartoffeln und Spitzkohl erneut abschmecken und mit den Kräutern bestreuen. Mit Spießen und Apfel-Meerrettich anrichten und servieren

Tipp: Im Ofen bei 80 Grad Ober- und Unterhitze warmhalten. Alternativ in einer großen Pfanne auf die Kartoffeln legen und mit Deckel und kleinster Stufe warmhalten.