

# Rollbraten auf cremigen Weißwein-Parmesan-Kartoffeln



## Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Rollbraten

- 4 Zweige Majoran
- 800 g Schweinenacken, vorgeschnitten für Rollbraten
- 1 EL Dijon-Senf, grobkörnig
- 4 Scheiben Speck
- 2 EL Butterschmalz
- Salz

- 100 ml Weißwein, trocken
- ½ Bund Kerbel
- 50 g Parmesan
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL Dijon-Senf
- Salz

Ausserdem

- Rollbratengarn

Für die Kartoffeln

- 600 g Kartoffeln, festkochend

## Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 165 kcal
- 11 g Eiweiß
- 11 g Fett
- 5 g Kohlenhydrate

**Zeitaufwand: 30 Minuten, zzgl. 1-1,5 Stunden Garzeit**

## Zubereitung

1. Für den Rollbraten Majoran von den Zweigen zupfen. Fleisch ausbreiten und mit Dijon-Senf bestreichen. Majoran darauf verteilen. Speck ebenfalls darauf verteilen und festdrücken. Das Fleisch aufrollen und binden.
2. Backofen auf 150 °C Heißluft vorheizen.
3. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch mit Salz würzen und rundherum scharf anbraten. Fleisch auf das Backblech geben und im heißen Ofen so lange garen, bis es eine Kerntemperatur von 88 °C hat. Pfanne mit Rückständen beiseitestellen.
4. Für die Kartoffeln Knollen schälen, mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. Anschließend in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anschwitzen, mit Salz würzen. Mit Weißwein ablöschen und abgedeckt 15-20 Minuten weich garen.
5. Währenddessen Kerbel waschen, trocknen und Blättchen grob hacken. Parmesan fein reiben.
6. Crème fraîche, Senf, Parmesan und Kerbel zu den Kartoffeln geben. Mit Salz abschmecken.
7. Zum Anrichten Rollbraten in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln auf Tellern verteilen und Rollbratenscheiben auf die Kartoffeln geben.



## REISER RÄT

Als Gemüsebeilage passen hierzu wunderbar Vichy-Karotten. Hierfür 400 g Karotten schälen, in Scheiben schneiden. In 40 g Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen, mit 60 ml Mineralwasser ablöschen und ca. 10 Minuten garen. Mit Salz und Zucker nach Belieben würzen.

