

Rezept

Mediterraner Rollbraten mit Käsepolenta

Ein Rezept von Mediterraner Rollbraten mit Käsepolenta, am 16.12.2025

Zutaten

50 g	Pinienkerne	200 g	Bärlauch
200 g	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	100 g	schwarze Oliven (ohne Stein)
	Salz		frisch gemahlener Pfeffer
2 kg	Schweinenackenbraten (vom Metzger als Rollbraten aufschneiden lassen)	2 Bund	Suppengrün
250 ml	trockener Weißwein	2	Zwiebeln
500 g	feiner Maisgrieß (Polenta)	2 l	Gemüsebrühe
100 g	geriebener Parmesan	80 g	Butter
		100 g	Schlagsahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8-10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Den Bärlauch waschen, abtrocknen, putzen und fein hacken. Die Tomaten und Oliven abtropfen lassen und fein hacken. Mit den Pinienkernen und Bärlauch vermengen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Bärlauchmischung gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Braten fest aufrollen und mit Küchengarn sorgfältig zusammenbinden. Braten rundherum kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, dann auf den Rost des Backofens setzen und Fettpfanne darunterschieben. 2 Tassen Wasser in die Fettpfanne gießen. Braten im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 2 1/4 Std. braten. Den Braten alle 20 Min. mit Bratensatz beschöpfen.
3. Inzwischen Suppengrün schälen, bzw. putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und achteln. Gemüse und Zwiebeln auf der Fettpfanne verteilen und ca. 1 1/2 Std. mitgaren. Nach und nach Wein und knapp 1 l Wasser in die Fettpfanne gießen. Den Braten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und auf dem Rost im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Gemüse und Bratenfond durch ein feines Sieb in einen Topf geben. Gemüse durch das Sieb streichen. Sauce aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen.
4. Inzwischen Gemüsebrühe aufkochen. Polenta unter Rühren einrieseln lassen und in ca. 8 Min. ausquellen lassen. Butter in Stückchen und Parmesan einrühren. Käsepolenta mit Salz und Pfeffer abschmecken. Polenta warm halten, dabei gelegentlich umrühren. Sauce mit Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Braten aus dem Ofen nehmen und auf ein großes Brett setzen. Den entstandenen Fleischsaft aus der Folie in die Sauce rühren. Braten mit einem elektrischen Messer in Scheiben schneiden. Alles zusammen anrichten.