

Knusprige Schweinsbrust mit Feigenfüllung

- 1,2kg Schweinsbrust mit Schwarte und ohne Knochen
- 6 Feigen
- 100g Brätfüllung
- 1 Ei
- 1 EL Pinienkerne
- 10 Salbeiblätter
- Olivenöl
- Salz

Am Vortag

1. Die Feigen waschen und in kleine Stücke schneiden, Salbei fein hacken. Mit dem Brät mischen und Pinienkerne und Ei beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.
2. Der Breite nach Streifen mit 1cm Abstand in die Schwarte einschneiden. Schweinsbrust wenden, aus der Füllung eine Wurst formen und auf die Mitte der Schweinsbrust legen. Schweinsbrust einrollen, gut pressen und binden. Schwarte salzen und offen eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am selben Tag

3. Ofen auf 220°C vorheizen. Salz von der Schwarte entfernen und mit Küchenpapier abtrocknen. Mit etwas Olivenöl bestreichen, mit der Schwarte gegen oben auf ein Blech legen und 30min lang im Ofen garen. Nach den 30min die Temperatur auf 200°C reduzieren und ca. 20min weitergaren. Das Fleisch muss zart und die Schwarte schön knusprig sein.

Guten Appetit!