

Szűzpecsenye tekercsek brie sajtos rizottóval



A sertésszűz...

Vágja a szűzpecsenyét 1,5 cm vastag csíkokra hosszában, és lapítsa ki húsbárd/klopfoló segítségével. Fűszerezze cukorral és borssal. Ezután kenje a krémsajtot a filére. Aprítsa fel a petrezselymet, és szórja a sajtra. Tekerje fel a filét, mint a fahéjas tekercset, egy fogpiszkálóval rögzítse, vagy kötözze meg konyhai zsineggel. Melegítsen olajat egy serpenyőben, és pirítsa meg a húst mind a 4 oldalán rövid ideig nagyon forró olajban. Folytassa a sütést a sütőben 160 °C-on (alsó és felső fűtés mellett) 10 percig. Tálalás előtt 5 percet pihentesse.

A brie sajtos rizottó elkészítése...

Pirítsa meg a hagymákat olívaolajban, adja hozzá a rizst, és pirítsa rövid ideig. Miközben a főzőlap magas hőfokon van, adja hozzá lassan az alaplevet 25 ml-es adagokban, miközben folyamatosan kevergeti. Párolja, amíg a rizs al dente nem lesz, és folyadék egy nagyon sűrű szószra nem csökken. Ezen a ponton adja hozzá a brie-t és a zöldfűszereket. Balzsamecettel és tejszínnel egészítse ki ízlés szerint. A felszolgáláshoz rendezze el a tányéron az átlósan felvágott szűzpecsenye tekercsüket, a napon szárított paradicsomot és díszítésül az ágacskákat. Ha visszamaradt a hús után egy kis pecsenyelé, használja fel a tányérra locsolva.

4 személyre

4 adag sertés szűzpecsenye, egyenként 125 g	½ l nátriummentes zöldség- vagy húsalaplé
Frissen őrölt fehérbors	Rozmaring és kakukkfű
1 csipetnyi cukor	4 ek fehér balzsamecet
100 g krémsajt	2 ek tejszínhab
4 ág lapos levelű petrezselyem	1-2 napon szárított paradicsom, csíkokra vágva
1 kockára vágott fehér hagyma	1-1 ág rozmaring és kakukkfű a tálaláshoz
4 ek olívaolaj	
200 g rizottórizs (pl. arborio)	
1 kis brie (100 g)	