Gefülltes Trutenfilet mit Schinken und Vacherin Fribourgeois AOP

-

Pour 4 Personen

Préparation : 15 min

Cuisson : 12 (+1 Stunde Ruhezeit) min

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprika
- 1/2 Zitrone Saft
- 4 Trutenschnitzel
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 4 Scheiben Vacherin Fribourgeois AOP
- 2 dl Crème fraîche
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Olivenöl in einer Schüssel mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Oregano, Paprika und Zitronensaft mischen.
Trutenschnitzel 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.
Ofen auf 200 °C vorheizen.
Auf jedes Trutenschnitzel eine Scheibe Parmaschinken und eine Scheibe Vacherin Fribourgeois AOP geben und aufrollen.
Mit Küchenschnur binden.
Die Trutenfilets in einer erhitzten Bratpfanne von allen Seiten anbraten.
Crème fraîche und Senf in einem Gefäss mischen.
Truten-Rollen und Rahm-Senf-Mischung in eine ofenfeste Form geben.
Im Ofen 12 Minuten garen.
Copyright recette & image @Vacherin Fribourgeois AOP