

Gefülltes Trutenfilet mit Parmaschinken und Vacherin Fribourgeois AOP



Pour 4 Personen

Préparation : 75 min

Cuisson : 12 min

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprika
- ½ Zitrone Saft
- 4 Trutenschnitzel
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 4 Scheiben Vacherin Fribourgeois AOP
- 2 dl saure Sahne
- 1 TL Senf
- Salz und 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.

Saure Sahne und Senf in einem Gefäß mischen.

Truten-Rollen und Rahm-Senf-Mischung in eine ofenfeste Form geben.

Im Ofen 12 Min garen.

Rezept und Foto aus : www.vacherin-fribourgeois-aop.ch