

Cuisine



POLITIQUE

*Mit Andreas Wirth
Kantonsrat Thurgau SVP*



SCHWEINSFILET IM BLÄTTERTEIG MIT DÖRRZWETSCHGEN MIT SPECK

Zubereitungsdauer ca. 15-20 Minuten, Backdauer im Ofen ca. 20 Minuten

1 Schweinsfilet, ca. 500 – 600 g

1 Esslöffel Bratfett (Öl oder Bratbutter) erhitzen,
darin das Filet ringsum, jede Seite 2-3 Minuten anbraten

1 Esslöffel Senf, ½ Teelöffel Paprika, ½ Teelöffel Salz, 1 Messerspitze Salbeipulver
Senf mit Gewürzen mischen und auf das warme Filet geben
nach Belieben etwas grob gemahlene Pfeffer auf das Filet geben
auskühlen lassen (5-10 Minuten)

250 g Blätterteig (25x42 rechteckig ausgewallt)
auf Backpapier auslegen, ev. mit Eiweiss bestreichen

12 geräucherte Specktranchen auf dem Teig auslegen
abgekühltes Filet auf den Speck legen

10 - 12 weiche, entsteinte Dörrzwetschgen auf das Filet legen,
Filet mit Speck umwickeln und mit Blätterteig verschliessen
Enden und Naht mit Eiweiss oder Wasser bepinseln.
Das eingepackte Filet mit einem Eigelb bestreichen

Im Ofen bei 200 Grad zirka 20 - 25 Minuten backen. (abhängig von der Dicke)

4 frische Zwetschgen halbieren und auf das Backblech zum Filet im Ofen legen, ca. 4-6 Minuten bevor das Filet aus dem Ofen genommen wird.

Tipp: Wenn das Filet zu schnell braun wird, es mit Alufolie zudecken. Die Teigresten mit Guetzliformen ausstechen und damit das Filet vor dem Anstreichen verzieren

GEDÄMPFTE RÜEBLI

500 g Rüebli, schälen und in Scheiben schneiden

2 Esslöffel Pflanzenöl

½ Zwiebel fein gehackt

Peterli, Oregano, Dill

1 ½ dl Wasser mit Gemüsebouillonwürfel

Rüebli und Zwiebel im Oel kurz anbraten 2-3 Minuten

mit Bouillon ablöschen, Gewürze beifügen

10 – 20 Minuten nach eigenem Gutdünken gedämpfen