


Cuisine



POLITIQUE

*Mit Nicolò Paganini
Nationalrat Die Mitte SG*



SCHWEINSFILET IM TEIG

Zutaten :

- 1 Schweinsfilet
- 500 g Fleischkäse zum selber backen
- 150 g Bündner Rohschinken, geschnitten
- 2 Blätterteig rechteckig
- Senf
- Grobkörniger Senf
- Fleischgewürz
- Salz / Pfeffer / Paprika
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 30 g getrocknete Morcheln
- Whisky
- Kalbsfond
- Hühnerbouillon
- 1 Ei

Salat als Beilage

Zubereitung:

- Getrocknete Morcheln in lauwarmem Milch-/Wassergemisch einweichen

- Senf und grobkörnigen Senf mit Fleischgewürz, Salz und Pfeffer vermischen
- Filet trocken tupfen und in Bratbutter scharf anbraten
- Das noch heisse Filet mit Senf-/Gewürzmischung rundum einstreichen, abkühlen lassen

- Zwiebel fein hacken
- Morcheln ausdrücken, mehrmals spülen und in kleine Stücke schneiden
- Zwiebeln und Morcheln auf mittlerer Hitze andünsten, dann Temperatur erhöhen, mit einem Schuss Whisky übergiessen, flambieren und mit etwas Hühnerbouillon und etwas Kalbsfonds ablöschen.

- Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
- Auf mittlerem Feuer einkochen lassen, bis Flüssigkeit verdampft ist
- Abkühlen lassen

- Fleischkäsemasse mit dem Zwiebel-/Morchelgemisch sowie einem Esslöffel Whisky vermischen

- Das Ei in Eiweiss/Eigelb teilen
- Blätterteig auslegen
- Den Blätterteig mit Bündner Rohschinken belegen
- Ca. 5 mm Fleischkäsemasse auf dem Rohschinken verstreichen
- Filet darauflegen
- Restliche Fleischkäsemasse auf das Filet streichen
- Mit Bündner Roschinken-Tranchen belegen
- Blätterteigränder mit Eiweiss bestreichen und Teig einrollen
- Ev. mit Teigresten verzieren
- Mit Eigelb bestreichen, mit Gabel mehrfach einstechen und im Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze während ca. 40 Minuten backen (ab 30 Minuten kontrollieren, ob der Teig zu dunkel wird, allenfalls mit Alufolie abdecken)