

## Gefüllte Schweine-Filets mit Weggaglösle

### Für 2 Personen

1 Schweinefilet, á 500 g	7 Sch Bauchfleisch, geräuchert	4 Brötchen, trocken
150 g Butterschmalz	100 g Semmelbrössel	90 g Bratwurstbrät, fein
75 g Pfifferlinge	75 g Champignons	50 g Salami, in Scheiben
50 g Bauchfleisch, geräuchert	50 g Schinkenwurst, geräuchert	20 g Butter
2000 ml Gemüsefond	600 ml Milch	100 ml Sahne
2 Eier	1 Zwiebel	1 Muskat
2 EL Olivenöl	1 EL Mehl	1 Stange Lauch
0,5 Bund Petersilie, glatt	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch erhitzen, die Brötchen in Scheiben schneiden, in der warmen Milch tränken und für 4 Minuten ziehen lassen. Die Salami, die 50 Gramm geräuchertes Bauchfleisch und die Schinkenwurst würfeln. Den Lauch und die Zwiebel abziehen, würfeln und zusammen mit dem gewürfelten Fleisch in einer Pfanne für 4 Minuten anbraten. Die Brötchenscheiben mit den Eiern vermengen und im Mehl sowie den Semmelbröseln kleine Klöße formen. Den Gemüsefond erhitzen und die Klöße daran solange kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Das Füllrohr mit dem Bratwurstbrät füllen und in das Filet drücken: Das Fleisch mit dem gerauchten Bauch umwickeln und mit Küchengarn fixieren. Das Filet im

Butterschmalz anbraten und anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben. Die Pilze putzen, die Zwiebel abziehen und klein hacken. Für die Mehlschwitze das Mehl und die Butter vermengen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Zwiebel sowie die Pilze anbraten und mit Sahne und der Mehlschwitze abbinden, salzen und pfeffern. Das gefüllte Schweinefilet auf den Tellern anrichten, die Weggaglösle in Scheiben schneiden und dazugeben. Beides mit etwas Bratensoße beträufeln.

Henning Hartmann am 04. November 2009