

# Schweine-Filet im Blätterteig-Pinienkern-Mantel

## Für 2 Personen

|                     |                           |                        |
|---------------------|---------------------------|------------------------|
| 250 g Schweinefilet | 2 Scheiben Parma-Schinken | 2 Scheiben Blätterteig |
| 200 g Zuckerschoten | 100 g Pinienkerne         | 2 Zehen Knoblauch      |
| 50 g Mehl           | 1 Bund Basilikum          | 3 Eier                 |
| 150 g Butter        | 100ml Gemüsefond          | 100ml Weißwein         |
| 2 EL Weinessig      | Sonnenblumenkernöl        | Meersalz               |

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Von beiden Seiten salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne mit Öl scharf anbraten. Abgezogene Knoblauchzehen mit hineinlegen. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Eine Scheibe Blätterteig auf die Arbeitsfläche legen, die gerösteten Pinienkerne darauf verteilen und mit der anderen Scheibe Blätterteig belegen. Alles zusammen noch ein wenig auf Mehl ausrollen, sowie das Nudelholz damit bestäuben. Das Schweinefilet erst in den Parma-Schinken und dann in den Blätterteig einwickeln. Ein Ei trennen, den Blätterteig mit etwas Eigelb bestreichen und in den Backofen geben. Die Butter in einem Topf schmelzen. Für die Hollandaise zwei Eier trennen und das Eigelb mit dem Weißwein, dem Fond und dem Essig über einem warmem Wasserbad aufschlagen. Dann langsam die Butter bis auf 2 EL hinzugeben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Basilikum klein schneiden und dazugeben. Die Zuckerschoten in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in einer Pfanne in 2 EL der geschmolzenen Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinefilet auf einem Teller anrichten und mit Meersalz bestreuen, die Zuckerschoten dazugeben und die Hollandaise dazu anrichten.

Karoline Orschulik am 29. Dezember 2010