

Schweine-Filet im Strudel-Blatt mit Rahm-Wirsing

Für 2 Personen

280 g Schweinefilet	3 Strudelteigblätter	1 Wirsing
2 Schalotten	150 g Speck	1 Muskatnuss
2 g Trüffel	30 g kalte Butter	40 ml Weißwein
60 ml Hühnerfond	100 ml Sahne	120 ml Schweinefond
Trüffelöl	Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Etwas Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen und das Schweinefilet von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Strudelteigblatt ausbreiten und mit Sonnenblumenöl bestreichen. Das zweite Blatt ebenfalls mit Sonnenblumenöl einpinseln und auf das erste Strudelteigblatt geben. Das Schweinefilet auf die Strudelteigblätter geben und einschlagen, so dass ein Päckchen entsteht. Das Päckchen ebenfalls mit Sonnenblumenöl bestreichen und für circa 20 Minuten in den Backofen geben. Den Wirsing putzen und die groben Blätter entfernen. Die restlichen Blätter in feine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und würfeln. Den Speck ebenfalls würfeln. Etwas Sonnenblumenöl erhitzen und den Speck und die Schalotten anbraten. Anschließend mit dem Weißwein und dem Hühnerfond ablöschen und langsam die Sahne einlaufen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Wirsing in die Sahne-Speck-Sauce geben und einige Minuten köcheln lassen. Den Schweinefond aufkochen und die kalte Butter einrühren. Dieses zu der Sahne-Speck-Sauce geben. Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen und in Streifen schneiden. Den Wirsing auf Tellern anrichten und das Fleisch obenauf geben. Den Bratensaft um das Gericht träufeln und mit dem frisch geriebenen Trüffel dekorieren.

Katrin Baumgärtner am 26. September 2011