

Schweine-Filet-Braten mit Blätterteig-Herzen, Karotten

Für 2 Personen

200 g Schweinefilet	1 Päckchen Blätterteig	8 weiche Dörrpflaumen
100 g kleine Karotten, TK	1 Kiwi	100 g griech. Feta-Käse
80 g Butter	60 ml Schlagsahne	5 EL Sherry
1 Zweig Basilikum	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Zweig glatte Petersilie	1 TL Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Filet waschen, trocken tupfen und in etwa fünf Zentimeter breite Stücke schneiden. Jedes Stück einschneiden, salzen, pfeffern und mit je zwei Dörrpflaumen füllen. Alles mit Zahnstochern befestigen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Braten darin anschwitzen. Das Fleisch herausnehmen und den Bratenfond mit Sherry ablöschen. Anschließend mit Sahne verfeinern. Aus dem Blätterteig Herzen ausstechen. Die Kräuter von den Stielen befreien und fein hacken. Den Käse und die Kräuter auf ein Herz legen, mit einem zweiten Herz bedecken und gut andrücken. Die Blätterteigherzen für zehn Minuten im Ofen backen. Die Karotten auftauen oder in Salzwasser vorkochen. Anschließend abgießen und in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Alles mit Butter verfeinern. Die Kiwi in Scheiben schneiden. Den Lungenbraten zusammen mit der Soße, den karamellisierten Karotten und den Blätterteigherzen auf Tellern anrichten und mit den Kiwischeiben garnieren.

Elisabeth Gumpenberger am 27. Dezember 2011