

# Schweine-Filet im Teig-Mantel mit dreierlei Salat

## Für zwei Personen

300 g Schweinefilet	200 g Kalbsbrät	1 Blätterteig, fertig
100 g Champignons	3 Gurken, süß-sauer	100 g Kopfsalat
100 g Feldsalat	100 g Rucola	1 Zwiebel, klein
1 Birne	1 Zitrone	2 Stangensellerie
1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	1 Ei
80 g Parmesan	20 g Walnüsse	1 EL Walnussöl
1 EL Sonnenblumenöl	3 EL Naturjoghurt	Cognac, Paprikapulver
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in der Pfanne scharf anbraten. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Petersilie waschen, die Pilze putzen und ebenfalls klein hacken. Die Gurken abgießen und klein hacken. In einer Schüssel das gehackte Gemüse mit dem Kalbsbrät und etwas Cognac gut mischen. Anschließend den Blätterteig ausrollen und dick mit der Mischung bestreichen. Das Schweinefilet ebenfalls in den Teig einrollen und diesen mit dem Eiweiß verkleben. Den Teig mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel anstechen. Anschließend im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten backen. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Zitrone auspressen und den Saft dabei auffangen. Die Birne schälen, in Scheiben schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, dabei einen Birnenschnitt für das Salatdressing zurückbehalten und zerdrücken. Den Sellerie waschen, fein schneiden und in eine Schüssel geben. Den Parmesan in feine Streifen schneiden, den Schnittlauch waschen und klein hacken, die Walnüsse in einem Zerkleinerer klein hacken, in einer Pfanne anrösten und alles zusammen in die Schüssel geben. In einer weiteren Schüssel einen Esslöffel vom Zitronensaft, das Walnussöl, das Sonnenblumenöl, den Joghurt, einen Esslöffel Wasser und einen zerdrückten Birnenschnitt zu einem Dressing vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat auf Tellern anrichten, die Birnenscheiben darauf anordnen, die Nuss-Kräuter-Mischung darüber geben und mit dem Dressing beträufeln. Das Schweinefilet im Teigmantel ebenfalls auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Peterseil am 11. Oktober 2012