

Schweine-Filet im Nuss-Mantel mit Blätterteig-Taschen

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet, à 600 g	250 g Mandelblättchen	100 g gehackte Haselnüsse
250 g Paniermehl	2 EL Mehl	2 Eier
1 L Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Blätterteigtaschen:

2 Platten Blätterteig	1 Ei
-----------------------	------

Erste Füllung:

150 g Champignons	1 rote Paprika	1 Zucchini
1 Fleischtomate	20 g Oliven	1 rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	50 ml Gemüsesfond	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Zweite Füllung:

200 g Blattspinat	50 g Pinienkerne, ungesalzen	250 g Gorgonzola
1 TL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

250 g Crème-fraîche	250 g Sahne	250 g Joghurt
1 Limette	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund Oregano	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Schweinefilet Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz scharf anbraten. Mandelblätter mit gemahlene Haselnüssen mischen. Eier aufschlagen und mit Paniermehl vermischen. Schweinefilet zuerst in Mehl wenden, dann mit der Paniermehlmasse bedecken und in der Nussmischung solange wenden, bis das gesamte Schweinefilet bedeckt ist. Öl in einer Pfanne erwärmen und das Schweinefilet darin rund herum goldbraun anbraten. Für die erste Füllung der Blätterteigtaschen Zwiebeln abziehen und würfeln. Paprika waschen, entkernen und würfeln. Tomate häuten und würfeln. Zucchini, Champignons und Oliven ebenfalls würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erwärmen und alles darin anbraten. Mit etwas Gemüsesfond ablöschen. Blätter von Basilikum, Thymian, Rosmarin und Oregano abzupfen und klein hacken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend dazu geben. Für die zweite Füllung der Blätterteigtaschen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Blattspinat waschen, trocken schleudern und kurz in der Pfanne schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und zu dem Spinat geben. Zuletzt Gorgonzola unterheben. Ei aufschlagen. Auf je eine Blätterteigplatte eine Füllung geben, Seitenränder mit Ei bepinseln und Ränder übereinander schlagen damit eine Tasche entsteht. Beide Taschen im Backofen 15 Minuten goldgelb backen. Für die Sauce Blätter von Basilikum, Thymian, Rosmarin und Oregano abzupfen und klein hacken. Sahne, Crème fraîche und Joghurt miteinander vermischen. Knoblauch abziehen und mithilfe einer Presse in das Gemisch geben. Schalotte abziehen, fein würfeln und dazugeben. Alles mit den gehackten Kräutern und Olivenöl vermischen. Mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinefilet im Mandel-Haselnuss-Mantel mit zweierlei gefüllten Blätterteigtaschen auf Teller geben, Sauce daneben anrichten und servieren.

Mario Braun am 17. Februar 2016