

# Schweine-Filet im Blätterteig, Bratapfel-Soße, Babymöhren

**Für zwei Personen**

**Für das Schweinefilet:**

300 g Schweinefilet	1 Rolle Blätterteig	50 g Scheiben Bacon
1 Ei (Eigelb)	30 ml Sahne	50 g Frischkäse
1 TL Dijonsenf	1 Zweig Thymian	Öl
Salz	Pfeffer	

**Für die Bratapfelsauce:**

1 Apfel (Pink Lady)	1 EL Butter	1 EL Ahornsirup
1 EL Honig	4 Nelken	1 Sternanis
1 TL Zimt	1 TL Speisestärke	Salz
Pfeffer		

**Für die Babymöhren:**

200 g Babymöhren	2 EL Butter	Vanille
Salz		

**Für das Schweinefilet im Blätterteig:**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, gegebenenfalls Silberhaut entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen und fest in den Bacon einwickeln. In einer Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten scharf anbraten. Das Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne verquirlen. Thymian abbrausen, trocken wedeln und die Blätter abzupfen. Den Frischkäse mit dem Dijonsenf und den Thymian-Blätter mischen.

Den Blätterteig ausrollen und zunächst mit der Eigelbmischung, dann mit der Frischkäsemasse bestreichen.

Das angebratene Schweinefilet in den Blätterteig rollen, die Seiten andrücken. Für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Ofen geben.

**Für die Bratapfelsauce:**

Den Apfel waschen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem kleinen Topf die Butter erhitzen und darin die Würfel ca. 2-3 Minuten anbraten.

Eine Prise Salz und Pfeffer zugeben. Sirup, Honig, Nelken, Sternanis und Zimt zugeben. Karameilisieren lassen und mit etwas Wasser ablöschen. Vom Herd nehmen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren.

Nelken und Sternanis aus der Sauce herausholen. Speisestärke einrühren. Kurz aufkochen lassen.

**Für die Babymöhren:**

Die Möhren in einem Topf mit reichlich Salzwasser für ca. 8-10 Minuten leicht bissfest garen. In Eiswasser abschrecken.

Kurz vor dem Anrichten Butter in einer Pfanne zerlassen, Vanille hinzugeben und die Möhren ca. 2-3 Minuten darin schwenken.

Schweinefilet im Blätterteig mit Bratapfelsauce und Babymöhren auf Tellern anrichten und servieren.

Catharina Appelhagen am 27. November 2017