

Schweine-Filet im Blätterteig-Mantel, Möhren, Spätzle

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet, à ca. 250 g	1 Rolle Blätterteig	250 g Feta
1 Eigelb	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Spätzle:

300 g Mehl	4 Eier	50 ml Mineralwasser
3 EL Butter	Salz	

Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	250 ml Rinderfond
50 ml Whisky	200 ml Sahne	150 g Butter
3 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Möhren:

500 g Babymöhren mit Grün	3 EL Butter	1 EL Honig
Salz	Pfeffer	

Für das Schweinefilet:

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und grob hacken. Feta fein zerbröseln, mit dem Rosmarin vermengen. Blätterteig ausrollen, Feta-Rosmarin-Mix darauf verteilen und das Schweinefilet darauflegen. Blätterteig mit dem Fleisch zu einer Rolle einrollen. Eigelb verquirlen, Blätterteig damit bepinseln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Spätzle:

Mehl, Eier und Mineralwasser vermengen und mit Salz würzen.

Ausreichend Salzwasser aufkochen und den Spätzleiteig mit einer Presse in den Topf geben. Kurz aufkochen lassen, dann Spätzle mit einem Schöpfer abschöpfen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle vor dem Anrichten nochmals darin schwenken. Eventuell nochmals mit Salz würzen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Dann in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mehl hinzufügen, leicht bräunen lassen. Mit Fond und Whisky ablöschen. Sahne zugießen, kurz einreduzieren lassen und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Möhren:

Karotten schälen, dabei ca. 1 cm von dem Grün stehen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Möhren zugeben und kurz andünsten. Honig und 2 TL Wasser zugeben und Möhren darin ca. 3 Minuten karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit karamellisierten Möhren, selbstgemachten Spätzle und Whisky-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Lucas Finke am 29. Januar 2018