

# Gefüllte Schweine-Filet-Taschen und Sellerie

## Für zwei Personen

### Für die Schweinefilettaschen:

1 Schweinefilet, ca. 300 g	100 g Gorgonzola	Butter
3 Zweige Salbei	2 gestrichene TL Senf	Öl, Salz, Pfeffer

### Für den gedünsteten Sellerie:

1 Knollensellerie	1 weiße Zwiebel	125 ml Gemüsefond
3 EL Weißweinessig	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

### Für den panierten Sellerie:

1-2 Scheiben Pumpernickel	1 Zitrone	1 Ei
5-6 Zweige Thymian	Öl	Salz, Pfeffer

### Für das Honig-Walnuss-Topping:

100 g Walnusskerne	2 EL flüssiger Honig	Salz, Pfeffer
--------------------	----------------------	---------------

### Für die Garnitur:

1 Granatapfel	2 Zweige Petersilie
---------------	---------------------

### Für die Schweinefilettaschen:

Den Backofen auf 200 Umluft vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und ggf. halbieren und platt klopfen.

In jedes Stück eine Tasche schneiden. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Fleisch mit je 1 Teelöffel Senf, Gorgonzola und 2 Salbeiblättchen füllen. Mit Bratschnur umwickeln oder die Tasche mit Holzspießen schließen.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin 3-4 Minuten pro Seite braten. Kurz vor Ende der Bratzeit Rest Salbei zufügen und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den gedünsteten Sellerie:

Sellerie schälen, waschen und mittig 2 Scheiben herausschneiden. Die Scheiben für den panierten Sellerie beiseitelegen. Den Rest, ca. 300 g, würfeln.

Zwiebel abziehen und würfeln. Zwiebel in Öl andünsten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Selleriewürfel darin rundherum glasieren. Mit Gemüsefond ablöschen, aufkochen und 8-10 Minuten dünsten. Sellerie mit Salz, Pfeffer und Essig nochmals abschmecken.

### Für den panierten Sellerie:

Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Die zwei Selleriescheiben in Zitronen-Salzwasser garen. Herausnehmen und trockentupfen. Ei verquirlen. Pumpernickel in einer Küchenmaschine zu Brösel verarbeiten und im vorgeheizten Backofen auf einem Backblech trocknen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und diese fein hacken. Pumpernickel mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Selleriescheiben erst in verquirltem Ei und dann in Pumpernickel-Mischung wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Selleriescheiben anbraten.

### Für das Honig-Walnuss-Topping:

Walnusskerne grob zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Honig hinzugeben und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

### Für die Garnitur:

Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Beides als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Hill am 09. Dezember 2021