

Schweine-Filet im Blätterteig mit Feld-Salat

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	200 g Kalbsbrät	150 g Schwarzw. Schinken
150 g Feldsalat	1 Rolle Blätterteig	5 Eier
Butter	250 ml Schlagsahne	2 TL Senf
Ketchup	Balsamico-Essig	200 ml Distelöl
Ital. Gewürzmischung	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen, dann kurz scharf anbraten und sofort wieder aus der Pfanne nehmen. Mit dem Kalbsbrät und dem Schinken umwickeln und dann das Filet in den Blätterteig einrollen. Zwei Eier aufschlagen und trennen, dann den Blätterteig mit dem Eigelb und etwas Butter bestreichen. Für etwa 20 Minuten in den Ofen geben und goldgelb backen. Zwei weitere Eier aufschlagen, trennen und die beiden Eigelbe in eine Schüssel mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer geben. Das Eigelb steif schlagen und Tropfen für Tropfen das Distelöl dazuschlagen, bis eine schöne gleichmäßig gelbe Mayonnaise entsteht. Den Salat waschen. Für das Dressing einen Teil der Mayonnaise mit etwas Ketchup, der Schlagsahne, dem Balsamico-Essig und der Gewürzmischung verfeinern. Dann das letzte Ei pochieren und zum Feldsalat dazugeben. Das Schweinefilet im Blätterteig in dünne Streifen schneiden, zusammen mit der Mayonnaise und dem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Hans-Jürgen Busl am 07. Februar 2012