

Schweine-Filet im Schlafrock mit Möhren-Mangold Puffer

Für 4 Portionen

2 Pack Strudelteig à 120 g	8 Scheiben Frühstücksspeck	2 Schweinefilets à 400 g
1 EL Butterschmalz	5 EL Pinienkerne	0,5 Bund Thymian
0,5 Bund Petersilie, glatt	2 TL Senf, mittelscharf	4 EL Butter
2 EL Semmelbrösel	1 Schalotte	250 g Pfifferlinge
5 Blätter Mangold	3 Karotten	2 Stangen Frühlingslauch
3 EL Mehl	2 Eier (Kl. M)	8 EL Pflanzenöl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 175 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Schweinefilets abbrausen, trocken tupfen, mit Pfeffer sowie etwas Salz würzen und mit dem Senf bestreichen. Jedes Filet mit vier Speckscheiben umwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin rundum kräftig anbraten, herausnehmen und zunächst zur Seite legen. Das Bratfett aufbewahren. Die Petersilie und den Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend fein hacken und mit den Kräutern vermischen. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Anschließend vier Strudelblätter entfalten und über Kreuz aufeinanderlegen. Dabei jedes Strudelblatt mit etwas flüssiger Butter einpinseln. Die Mitte des Teiges etwa in der Größe des Schweinefilets zuerst mit den Semmelbröseln bestreuen und anschließend die Pinienkern-Kräutermischung darauf verteilen. Nun ein gebratenes Filet darauflegen und im Teig einrollen, mit dem zweiten Filet genauso verfahren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Filets darauflegen und mit der übrigen flüssigen Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten backen. Den Mangold putzen, abbrausen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Möhren schälen und grob raspeln. Den Frühlingslauch putzen und in feine Ringe schneiden. Die Eier mit dem Mehl verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend den Mangold, die Möhren und den Frühlingslauch unterheben. Das Pflanzenöl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Darin bei mittlerer Hitze die Gemüserösti portionsweise von jeder Seite etwa drei Minuten braten und warm halten. Die Pfifferlinge putzen. Die Schalotte schälen und fein hacken. Das Bratfett vom Fleisch erhitzen und die Pfifferlinge zusammen mit der Schalotte darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die übrige Butter hinzufügen und kurz aufschäumen. Den Filetstrudel schräg aufschneiden, auf Tellern anrichten, mit den Pfifferlingen sowie den Möhren-Mangold-Rösti anrichten und servieren.

Horst Lichter am 11. Februar 2012