

Schweine-Filet im Blätterteig, Senf-Sahne-Soße

Für 4 Personen

1 EL Butterschmalz	1 Schweinefilet, 500 g	Salz, Pfeffer
250 g Champignons	1 EL Butterschmalz	1 EL Zitronensaft
1 Bund Petersilie	$\frac{1}{4}$ TL Curry	$\frac{1}{4}$ TL Paprika
$\frac{1}{4}$ TL Salz	1 Blätterteig, 275-300 g	Mehl
2 EL Paniermehl	12 Sch. Bacon	1 Ei

Für die Senf-Soße:

1 Schalotte	1 EL Olivenöl	200 ml Brühe
2 EL grober Senf	1 Msp. Kurkuma	Salz, Pfeffer
500 ml Sahne		

Butterschmalz in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum 4 Minuten anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Champignons fein hacken. Butterschmalz in der gleichen Pfanne warm werden lassen. Champignons andünsten, Zitronensaft dazu geben, weiter dünsten, bis die entstandene Flüssigkeit vollständig eingekocht ist. Pfanne vom Herd nehmen.

Petersilie fein schneiden, hinzufügen, würzen, auskühlen lassen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig auf dem Backpapier entrollen, leicht mit Mehl bestäuben. Die Kastenform umgekehrt längs auf den Teig setzen. Auf beiden Längsseiten den Teig im Abstand von 1 bis 2 cm einschneiden, so dass dünne Teigstreifen entstehen.

Dann den Teig mit dem Backpapier nach unten in die Kastenform legen, leicht andrücken. Paniermehl in der Mulde verteilen. Baconstreifen leicht überlappend quer in die Mulde legen. 1/3 der Pilzfüllung darauf verteilen. Filet darauf legen, restliche Füllung darauf verteilen, Speck beidseitig darüber legen.

Beide Schmalseiten des Teigs über die Filetenden legen. Ei verquirlen.

Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, abwechselungsweise schräg über die Füllung des Filets legen. Den Springformrand entfernen, Filet mit dem Kastenform-Boden auf ein Backblech stellen. Dann rundum mit dem restlichem Ei bestreichen.

Auf der untersten Schiene des Ofens bei 220 °C (Ober-/Unterhitze) 30 Minuten backen.

Für die Senf-Soße: Schalotte schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte 5 Minuten andünsten, Brühe dazugießen, 5 Minuten köcheln.

Mit dem Senf in einem Mixbecher fein pürieren, würzen, wieder in die Pfanne gießen. Sahne flaumig schlagen. Filet aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen.

Filet tranchieren, Schlagsahne unter die heiße Sauce mischen, beides anrichten.

Tipps: Sauce einen halben Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen, kurz vor dem Servieren aufkochen, Schlagsahne unterziehen.

Das Filet ebenfalls einen halben Tag im Voraus im Teig einpacken, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Die Reste schmecken aufgewärmt auch noch lecker, hier mit Erbsen-Möhren-Gemüse statt Rotkraut.

NN am 29. Oktober 2025