

Schweine-Filet im Blätterteig mit Champignon-Rahm

Für 2 Portionen:

500 g Drillinge	400 g Schweinefilet	1 Rolle Blätterteig
8 Scheiben Bacon	2 El Maille-Senf mit Honig	1 Ei
500 g Champignons	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
4 Zweige Thymian	0,25 Bund Petersilie	100 ml Weißwein
200 ml Sahne	50 g Butter	2 El Olivenöl

Kartoffeln abwaschen. In einem passenden Topf mit ausreichend kochendem Wasser ca. 25 Min. leicht kochen. Anschließend abschütten.

Schweinefilet abwaschen, trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Schweinefilet rundherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Blätterteig auseinander klappen. Bacon auf dem Teig nebeneinander überlappend ausbreiten. Schweinefilet mit Senf bestreichen. Schweinefilet mittig auf den Bacon legen.

Schweinefilet entsprechend im Blätterteig einrollen.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ei in einer Schüssel verquirlen. Blätterteig mit dem Ei einpinseln. Auf einem Backblech mit Backpapier 10 Min. garen. Anschließend den Ofen auf 120 °C runterstellen. Weitere 10-15 Min. zu Ende backen.

In der Zwischenzeit die Champignons putzen und vierteln.

Schalotte und Knoblauchzehe in Würfel schneiden. Thymian und Petersilie fein hacken. In der Pfanne vom Schweinefilet erneut etwas Öl erhitzen. Champignons anbraten. Schalotten 1 Prise Salz, Pfeffer zum Würzen hinzugeben. Knoblauch und Kräuter hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und leicht einkochen. Sahne hinzugeben, 1-2 Min. leicht kochen, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

In einer großen Pfanne die Butter erhitzen. Leicht braun werden lassen. Kartoffeln darin schwenken.

Schweinefilet aus dem Ofen holen. 5 Min. ruhen lassen.

Schweinefilet halbieren und jeweils mit Kartoffeln und Champignon-Rahm auf zwei Tellern anrichten.

Christoph Rüffer am 12. April 2025