

Gerhardts Rezept des Monats

Schweinefilets im Blätterteig auf Austernpilzen

Zubereitung

1. Die Trompetenpfefferlinge in Wasser einweichen, klein hacken und in Butter andünsten.
2. Die Wirsingblätter blanchieren und abschrecken.
3. Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten kurz in Öl anbraten.
4. Die Geflügelfarce mit den Trompetenpfefferlingen und der Petersilie mischen.
5. Das Schweinefilet mit dieser Mischung bestreichen und in die Wirsingblätter einwickeln.
6. Anschließend das Schweinefilet in den ausgerollten Blätterteig einwickeln und mit dem Eigelb bestreichen.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 20 – 25 Minuten backen.
8. Den Speck in feine Streifen schneiden und mit der Hälfte der Butter anschwitzen, die Austernpilze dazugeben, scharf anbraten und mit der Sahne ablöschen.
9. Das Ganze etwas reduzieren, nach Wunsch würzen und mit dem Rest der kalten Butter binden.
10. Für die Sauce den Kalbsfond sirupartig einkochen.
11. Das Schweinefilet auf den Austernpilzen anrichten, mit Kerbel und dem Kalbsfond dekorieren.

Geflügelfarce

1. Geflügel in Würfel schneiden.
2. Anfrieren.
3. Mit Sahne, Salz und Pfeffer in der Moulinette rasch zu einer glatten Farce verarbeiten. Darauf achten, dass die Farce nicht zu warm wird.

Zutaten für 4 Personen

Für die Schweinefilets:

- 400 g Schweinefilet
- 100 g Geflügelfarce*
- 4 Wirsingblätter
- 50 g Trompetenpfefferlinge
- 10 g Butter
- 1 TL Petersilie, fein gehackt
- 200 g Blätterteig (TK)
- 1 Eigelb

Für die Austernpilze:

- 200 g Austernpilze
- 100 ml Sahne
- 20 g Speck, durchwachsen
- 20 g Butter, gekühlt
- Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

- 200 ml dunkler Kalbsfond
- Salz, Pfeffer
- Kerbel

*Grundrezept Geflügelfarce

- 100 g Geflügel
- 100 g Sahne, gekühlt
- Salz, Pfeffer

Gerhardts Weinempfehlung

Wegen der Teighülle bleibt nicht nur das Aroma des Fleisches erhalten, sondern es wird auch noch zusätzlich konzentriert. Die Austernpilze und der Speck liefern eine herb-würzige Geschmacksnuance. Hier empfehlen wir Weine der Rebsorte Spätburgunder oder Grauburgunder.

