



## Hauptgang

# Schweinsfilet im Teig mit Senfsauce

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Kubikliter (1/100)

1	Blätterteig (rechteckig)
1	Schweinsfilet ca. 450 gr
150 gr	Rohschinken
200 gr	Kalbsbrät
100 gr	Champignons gehackt
1	Zwiebel gehackt
1 Bund	Peterli gehackt
1 Bund	Basilikum
20 gr	Butter

### Für die Senfsauce:

3 dl	leicht gebundene Bratensauce
2 EL	grobkörniger Senf
1 EL	milder Senf
1 dl	Rahm

### Zubereitung

Schweinsfilet Butter Zwiebeln Champignons	Das Schweinsfilet auf jeder Seite kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Die Butter in eine heisse Pfanne geben und zergehen lassen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten und die gehackten Champignons dazu geben und solange braten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Peterli und Basilikum daruntermischen und auskühlen lassen.
Peterli, Basilikum	
Kalbsbrät	Das Kalbsbrät in eine Schüssel geben und mit der ausgekühlten Champignonmasse vermengen.
Rohschinken	Die Rohschinkenranchen nebeneinander auslegen und mit der Brät-/Champignonmasse gleichmässig bestreichen. Das ausgekühlte Filet darauflegen und die Rohschinkenranchen ums Filet rollen. Das so eingepackte Filet auf den Blätterteig legen und einschlagen. Das Ganze mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad ca. 20 - 30 Minuten backen. Danach das Filet – vor dem Servieren – ein paar Minuten stehen lassen (damit es beim Schneiden nicht so «saffet»).
<b>Senfsauce</b>	Für die Sauce die Bratensauce mit dem Senf verrühren, den Rahm beifügen und das Ganze kurz aufkochen lassen. Abschmecken. Die Sauce auf einen Teller geben und ein oder zwei Stück Filet darauf anrichten. Dazu am besten Gemüse (Mischgemüse) servieren.