

Schweinsfilet im Birnbrotteig GL

Schweinsfilet im Birnbrotteig GL

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 70 Min.

Menu: [6.12.2017](#)

Creation:[Stefan Würsch](#)

[Kurt Schildknecht](#)

Zutaten: für 4 Personen

560 g Schweinsfilet, Mittelstück, dressiert

8 g Salz

20 g Sonnenblumenöl, high oleic

80 g Landrauchschinken

10 g Ei zum Bestreichen

10 g Butter

Teig:

160 g Weißmehl, Typ 550

30 g Butter

35g Wasser

40 g Vollmilch

6 g Hefe

4 g Salz

1 g Zucker

Füllung

160 g Dörrbirnenpüree

40 g weißes Paniermehl

40 g Mascarpone

40 g Baumnusskerne, halbiert

10 g Eigelb, pasteurisiert

Sauce:

200 g Kalbsjus, gebunden

20 g Acetato balsamico di Modena

20 g Mascarpone

8 g Schabziger

Vorbereitung

Butter für den Teig schmelzen.

Flüssige Butter, Wasser, Vollmilch, Hefe, Salz und Zucker zusammen mit dem Weißmehl in die Rührmaschine geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig mit Plastikfolie abdecken und ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Schweinsfilet würzen und rundherum im heißen Sonnenblumenöl kurz anbraten.

Schweinsfilet im Birnbrotteig GL

Herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.
Den Landrauchschinken in dünne Tranchen schneiden und das Filet damit umwickeln.

Baumnusskerne grob hacken.
Die Zutaten für die Füllung gut vermischen und eine halbe Stunde ruhen lassen.
Schabziger mit der Bircherraffel fein reiben.

Backofen auf 175 °C vorheizen

Zubereitung

Den Teig zu einem Rechteck von 20 x 40 cm und einer Dicke von 0,5 cm auswalzen (pro Filet ein Rechteck).
Die Rechtecke bis 5 cm an den Rand mit der Füllung dünn bestreichen.
Das im Schinken eingewickelte Filet darauf legen.
Die Ränder mit Ei bepinseln und das Filet einrollen.
Das Filet im Teig mit Ei bepinseln, trocknen lassen und mit einer Essgabel in regelmässigen Abständen einstechen.

Filet im Teig auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und in den Backofen schieben.
Bei einer Temperatur von 175 °C bei offener Abluftklappe ca. 30 Minuten backen, bis eine Kerntemperatur von 62 °C erreicht ist.

Vor dem Tranchieren ca. 10 Minuten an der Wärme abstehen lassen.

Den gebundenen Kalbsjus aufkochen und mit Balsamessig und Schabziger würzen.
Den Mascarpone beigeben, mit dem Stabmixer mixen und abschmecken.

Anrichten

Filet im Teig sorgfältig in gleichmäßige Tranchen schneiden, mit Butter bepinseln und anrichten.
Sauce in einer Sauciere separat dazu servieren.