

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 auswallen (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 begeben, 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.