

Gefülltes Schweinsfilet

Dieses gefüllte Schweinsfilet lässt sich gut vorbereiten. Deshalb eignet es sich besonders für Gäste.
Dazu passen Saucenkartoffeln, Risotto, Selleriepüree etc.



1 grösseres Schweinsfilet	Vom Metzger der Länge nach aufschneiden lassen, sodass eine Tasche entsteht. Längs der Mitte noch zwei weitere Schnitte anbringen, um mehr Fläche zu gewinnen.
Salz, Pfeffer	Innen leicht würzen
30-50g Mostbröckli	Innenseite mit Mostbröckli belegen
1 kleines Rüebli ½ Lauch	In feine Julienne schneiden und kurz blanchieren oder im Vapeur al dente dämpfen
30g Käse, rezent	In feine Stäbchen schneiden
	Gemüwestreifen und Käsestengeli längs auf die Mostbröckli legen. Das gefüllte Filet mit Zahnstochern zusammenheften und dabei die Fleischnähte gut andrücken. Mit einer Bratenschnur im „Schnürsenkelsystem“ binden.
Salz, Pfeffer	Filet aussen würzen
	In der Bratpfanne im heissen Öl anbraten. Dann in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und ca. 20 Minuten braten. Bei ausgeschalteter Temperatur und leicht geöffneter Backofentür ca. 5 Minuten ruhen lassen. Zahnstocher und Schnur entfernen. Das Filet aufschneiden und anrichten.