

#dorfergenuss für daheim

Schweinefilet im Tramezzinimantel mit Selleriecreme und Rahmwirsing

Zutaten für ca. 4 Portionen:

Schweinefilet:

1 Schweinelende
3 TL Butterschmalz
250 g Hühnerfleisch
30 g Zwiebeln gehackt
Salz und Pfeffer
1/16 l Rotwein
Knoblauch
1 Tl Senf
50 g süße Sahne
Majoran, Rosmarin, Wacholder
1 Packung Tramezzini

Selleriecreme:

1 kleiner Sellerie
1 kleine Zwiebel
Salz und Zucker
1/16 l Weißwein
1/8 l Sahne

Rahmwirsing:

1/2 Wirsing
1/8 l Sahne
1 Knoblauch
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Das Schweinefilet rundum anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hühnerfleisch ganz klein schneiden. Die gehackte Zwiebel, Senf und Knoblauch zum Hackfleisch geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse mit einem Pürierstab oder Kutter zu einer feinen Farce verarbeiten. Nach und nach die kalte Sahne einrühren und zuletzt den Majoran zugeben. Das Tramezzinibrot mit der langen Seite übereinander legen (1,5 -2 cm überlappend) und mit einem Nudelholz dünn auswalzen, sodass eine große Platte entsteht. Darauf die Hühnerfarce gleichmäßig verteilen. Jetzt die Schweinelende darauf legen und vorsichtig einrollen, bis der Brotmantel überlappt. Das restliche Brot abschneiden. Damit der Brotmantel geschlossen bleibt, die eingerollte Lende mit der Nahtseite zuerst im Butterschmalz rundherom goldbraun anbraten. Danach im Backofen bei ca. 100 Grad Heißluft noch 30 - 40 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce den Bratenrückstand in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und mit Rosmarin Knoblauch, Wacholder und Salz würzen. Einreduzieren lassen und abbinden.

Für die Selleriecreme den Sellerie in kleine Stücke schneiden und danach die gehackten Zwiebel und den Sellerie anschwitzen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen und danach mit Weißwein ablöschen. Den Wein etwas einreduzieren lassen und danach mit Sahne aufgießen. Wenn der Sellerie weich gekocht ist das ganze Pürieren und noch einmal mit Salz abschmecken.

Für den Rahmwirsing den Wirsing in Streifen schneiden und blanchieren. Die Sahne mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskat würzen und den Wirsing dazugeben..

Gutes Gelingen!

--> Wir freuen uns über euer Feedback oder postet eure Kochkünste von unserem Rezept und markiert uns mit @hotel.dorfer

