



Rezept vom 4. März 2009 – Hansruedi und Üse

Schweinsfilet im Käsemantel

Zutaten (für 4 Personen):

200 g Mehl, 1 Prise Salz
75 g geriebener Parmesan
100 g kalte Butter
1 Esslöffel Weissweinessig
4–5 Esslöffel Wasser
500 g frischer oder tiefgekühlter Blattspinat
Salz, Pfeffer, Muskat
25 g Haselnusskerne
1 Schweinsfilet, ca. 400 g schwer
2 Esslöffel Bratbutter
8 feingeschnittene Bratspecktranchen
1 Ei

1. Mehl, Salz und Parmesan mischen. Butter in Flocken dazu schneiden. Alles zwischen den Fingern bröselig reiben. Essig sowie Wasser beifügen und alles schnell zu einem glatten Teig zusammenkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
2. Frischen Spinat waschen und in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren. Tiefkühlspinat auftauen lassen. Den Spinat gut ausdrücken, mit Salz Pfeffer und Muskat würzen. Haselnüsse grob hacken. Mit dem Spinat mischen.
3. Das Schweinsfilet mit Salz Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundum, auch an den Enden, 5 Minuten anbraten. Auskühlen lassen.
4. Den Teig etwa 3 mm dick rechteckig auswallen. Die Specktranchen leicht überlappend in die Mitte des Teiges legen, mit dem Spinat decken und das Filet drauflegen. Die Teigländer zurechtschneiden, mit Wasser bestreichen, die Seiten einklappen und das Filet aufrollen. Mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backfolie belegtes Blech geben. Das Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen.
5. Das Schweinsfilet im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 35 – 40 Minuten backen.