

Appenzeller Filet

(Zeitaufwand ca. 60 Minuten)

Zutaten:

70 g	Lauch
70 g	Rüebli
500 g	Schweinsfilet
1 Bd	Schnittlauch
50 g	Appenzeller Käse
8 Sch	Mostbröckli
1 Paket	Bratspeck
1,5 dl	Weisswein
2,5 dl	Rahm
5 dl	Bouillon
	Muscat
	Pfeffer



Zubereitung:

Lauch und Rüebli in Julienne schneiden beides zusammen knapp weich kochen, abtropfen lassen, leicht würzen, abkühlen.

Das Schweinsfilet der Länge nach einschneiden sodass es noch zusammenhält. Den Schnittlauch fein hacken und zusammen mit der Hälfte des Julienne-Gemüses auf dem offenen Filet verteilen. Den Käse in Streifen schneiden, in die Mostbröckli einwickeln, ins Filet legen und mit der restlichen Julienne bedecken. Das Filet zuklappen, mit Bratspeck umwickeln und wenn notwendig mit einer Schnur zubinden.

Das gefüllte Filet mit Salz und Mehl bestäuben. In heisser Bratbutter rundherum anbraten und auf Granitplatte legen.

Mit dem Weisswein den Bratensatz auflösen und etwas einkochen lassen. Rahm zur Sauce geben und aufkochen lassen. Mit der Bouillon, dem Muscat und Pfeffer die Sauce abschmecken und über das Filet giessen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C während 20 Min. garen. Das Filet aus der Sauce heben und zugedeckt an der Wärme ruhen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und erneut abschmecken.

Das Filet aufschneiden und mit Knöpfli (Spätzli) servieren.