

Schweinsfilet à Apricotine

Schweinsfilet gefüllt mit getrockneten Aprikosen, umwickelt mit Rohschinken, Aprikosensauce mit Eierschwämmli, Chili/Thymianreis und Zucchettiblätter

Rezept/ Zutaten

Schweinsfilet	Eierschwämmli
Getrocknete Aprikosen	Reis
Frische Aprikosen	Rahm
Rohschinken	Blätterteig
Pfeffer, Salz	Eigelb
Fleischgewürze	Sesam
Bouillon	Mohn
Olivenöl	Kalbsfond
Chili	Apricotine
Thymian	
Zucchetti	
Knoblauch	
Zwiebeln	
Butter	

Zubereitung

Aus Blätterteig Baslerstäbli ausstechen, mit Ei bepinseln, mit Mohn und Sesam betreuen und ca. 10 Min auf 220° backen.

Schweinsfilet aufschneiden, würzen und mit getrockneten Aprikosen füllen und mit Rohschinken umwickeln. Anschliessend anbraten und für ca. 20 bis 30 Min bei 200° in den Ofen schieben.

Zucchetti halbieren und Blätter ausschneiden, in Olivenöl und Knoblauch braten und salzen.

Für den Reis Wasser mit Bouillon aufkochen und Reis einstreuen. Nach ca. 15 bis 20 Min. Bouillon abgiessen. Thymianblätter und Chili fein gehackt begeben.

Für die Sauce frische Aprikosen und Zwiebeln anbraten, mit Apricotine Kalbsfond ablöschen und Sauce pürieren. Hitze klein stellen und Rahm zugeben. Eierschwämmli anbraten und begeben, würzen und ca. 5 Min. auf kleiner Hitze weiter kochen.

Anrichten: Fleisch, Sauce, Reis, Zucchettiblätter, Chili, Thymian und essbare Blüten und Blätterteigbaslerstab dekorativ auf dem Teller anrichten. Guten Appetit.