



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 44	August	2006
Gefülltes Schweinsfilet		

## ZUBEREITUNG

### Zutaten: (Grundrezept für 4 Personen)

600 g Schweinsfilet.  
Thomy Senf und Pfeffer  
4 Ei Speisefettcrème "Le  
Maître Boucher

### Für die Füllung:

1 Schalotte, fein gehackt  
1 Apfel, fein gewürfelt  
160 g Champignons, klein  
gewürfelt  
2 dl Hühnerbouillon  
2 Semmeli, eingeweicht,  
ausgedrückt und fein  
zerzupft  
4 Ei Petersilie, fein gehackt

### Für die Sauce:

Je 2 dl Weisswein und  
Bouillon  
2 Ei Cognac, nach Belieben  
1.5 dl Rahm oder  
Sauerrahm

### Dazu:

In fein gehackter Petersilie geschwenkte Nüdeli sowie Kefen mit halbierten gebratenen Cashew-Nüssen und Rüeblistreifen schmecken hervorragend zum gefüllten Schweinsfilet.

1. Filet der Länge nach ca. 3 cm einschneiden, pfeffern und mit Thomy Senf einstreichen. In Folie gewickelt mindestens 6 Stunden ruhen lassen. 1 Stunde vor Zubereitung aus Kühlschrank nehmen
2. Für Füllung Schalotte, Apfel- und Champignonwürfelchen in etwas Speisefettcrème kurz anbraten, mit Bouillon ablöschen. Semmeli und Petersilie darunter mengen, würzen.
3. Im Filet-Einschnitt verteilen, dann im Abstand von 2 1/2 cm mit Küchenfaden Filet zusammenbinden. In heisser Speisefettcrème anbraten. In niedriger Bratform (evt. Backblech) im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad 50 Min. garen.
4. Auf vorgewärmter Platte anrichten und warmhalten. Weisswein oder Bouillon zum Bratenfond geben und auf Hälfte einkochen lassen. Mit Cognac, Salz und Pfeffer würzen. Rahm unterrühren. Sauce über Filets verteilen.

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

**Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49**

E-Mail: [info@metzgerei-keller.ch](mailto:info@metzgerei-keller.ch) • Internet: [www.metzgerei-keller.ch](http://www.metzgerei-keller.ch)