

FILET VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN IM PILZMANTEL MIT GEMÜSESTRUDEL

500 g Schweinefilet

Farce:

200 g Hackfleisch

1 Ei, 100 g gemischte Pilze

100 ml Sahne

etwas Mie de pain (geriebene, frische Weißbrotkrume)

Salz, Pfeffer

2 EL gehackte Kräuter

etwas getrocknete, pulverisierte Steinpilze oder Steinpilzpulver
(Fachhandel)

1 Schweinenetz

(beim Metzger vorbestellen)

0,4 l Jus

Gemüsestrudel:

200 g Mehl

125 ml lauwarmes Wasser

etwas Öl, Salz

500 g Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Brokkoli etc.)

300 ml Sahne

4 Eigelb

1 TL Stärkemehl

Butter

Mehl, Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und etwas ruhen lassen. Danach wie üblich einen dünnen Strudelteig ausziehen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen und mit der Sahne weich kochen. Mit Stärkemehl binden, 3 Eigelb unterziehen und erkalten lassen. Das Gemüse auf die halbe Fläche des ausgezogenen Strudelteiges geben und einrollen. Den Strudel mit Eigelb bestreichen und 20 Minuten bei 180 °C backen.

Die Zutaten für die Farce in einer Küchenmaschine pürieren. Das Schweinefilet würzen, mit Farce bestreichen und ins gut gewässerte Schweinenetz einschlagen. Im Ofen bei 180 °C ca. 15-18 Minuten braten. Das Filet in Scheiben schneiden und mit dem Gemüsestrudel anrichten.