



Schweinefilet im Bärlauch Mantel mit jahreszeitlichem „Pilzallerlei“

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, „stimmig“, harmonisch, schneller gemacht als gedacht

Zutaten

- Für die Schweinefilets:
- 1 Schweinenetz (Beim Metzger vorbestellen)
- 400 g Schweinefilet, ohne Häutchen und Spitzen
- 4 Kalbsbratwürste für die Füllung
- 3 Scheiben Serrano Schinken
- 50 g Bärlauch, gewaschen und gehackt
- 1 Tl Bärlauch Pesto
- 3 El Sahne
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer und etwas Cayenne
- Für das Pilzallerlei:
- 400 g frische, geputzte Waldpilze wie: Pfifferlinge, Steinpilze, Braunkappen, Steinchampignons etc.
- 2 kleine Stangen Frühlingslauch in 1 cm großen Würfeln
- 2 El gehackte Petersilie
- ½ Becher Sahne
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Bärlauch waschen und grob hacken. Die Kalbsbratwürste vom Darm befreien, zum Bärlauch geben und etwas mit Cayenne nachwürzen, mit der Sahne glatt verarbeiten.

Schritt3

Das / die Schweinefilets zunächst gut wässern, anschließend etwas zuschneiden dem Filets angepasst,;auslegen.

Schritt4

Mit der Bärlauch - Kalbsbrätmasse in der Länge der Schweinefilets fingerdick bestreichen / verteilen.

Schritt5

Die Schweinefilets etwas salzen, pfeffern und in Serrano Schinken wickeln.

Schritt6

In der Mitte der Masse placieren und nunmehr die Netze einrollen, Überschüssiges Netz abschneiden.

Schritt7

In heißem Butter rund herum 1 - 2 min. anbraten, leicht Farbe nehmen lassen. In den auf 160 ° C vorgeheizten Backofen für 20 - 25 min. schieben.

Schritt8

Vor dem Aufschneiden noch etwas „ausruhen“ lassen, rosa halten

Schritt9

Das Pilzallerlei:

Schritt10

Die frischen Waldpilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern,.

Schritt11

Wurzeln abschneiden, anschließend auf gleiche Größe schneiden.

Schritt12

Den Frühlingslauch in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen und die vorbereiteten Pilze dazu geben.

Schritt13

Salzen und pfeffern, 5 - 6 zusammen braten, schwitzen lassen.

Schritt14

Die Sahne dazu geben, 4 - 5 min. leise köcheln lassen,.

Schritt15

Nachschmecken und die gehackte Petersilie unterheben.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Das appetitlich rosafarbene Schweinefilet mit grünlichen Bärlauch Mantel in 1 cm dicken Scheiben auf das rahmige Pilzallerlei setzen, zu Tisch geben.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** harmonisch, pilzallerlei, schweinefilet

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinefilet-im-baerlauch-mantel-mit-jahreszeitlichem-pilzallerlei/>