

Appenzeller Filet

Zutaten für 4 Personen

70	g	Lauch	Julienne schneiden
70	g	Karotten	Julienne schneiden, beides zusammen knapp weich kochen, abtropfen lassen, leicht würzen, abkühlen.
500	g	Schweinsfilet	Der Länge nach so einschneiden, dass es noch zusammenhält
1	Bund	Schnittlauch	Fein hacken und auf offenem Filet verteilen Die Hälfte der Julienne in der Mitte des Fleisches verteilen.
50	g	Appenzeller-Käse	In Streifen schneiden
8	Scheiben	Mostbröckli	Käse einwickeln, in Filet legen und mit restlichem Julienne bedecken. Filet zuklappen, mit Küchenhölzer befestigen und das Ganze mit Schnur zubinden. Das Filet kann so einige Stunden im Voraus zubereitet werden. Das gefüllte Filet mit Salz und Mehl bestäuben. In heisser Bratbutter rundherum anbraten und auf Gratinplatte legen.
1.5	dl	Weisswein	Bratensatz ablöschen und etwas einkochen lassen
2.5	dl	Rahm	Zur Sauce geben, aufkochen lassen.
		Trocken-Bouillon	Sauce abschmecken
		Muskat	Sauce abschmecken
		Cayenne Pfeffer	Sauce abschmecken, über das Filet giessen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C während 15 Min. garen. Das Filet aus der Sauce heben und zugedeckt an der Wärme ruhen lassen.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Sauce durch Sieb passieren und abschmecken. Küchenhölzer und Schnur entfernen, das Filet in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.
		Beilage	Nudeln oder Reis
		Tipp	Filet vor dem Anbraten mit Bratspeck umwickeln (anstelle der Verschnürung – hält auch).