

APPENZELLER SCHWEINSFILET, BUTTERSCHNITZELN UND RAHMWIRSING

Ein Rezept vom Landgasthof Sternen, Bühler.



ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

Schweinsfilet

1 Stk	Schweinsfilet à ca. 450 g
Wenig	Erdnussöl zum anbraten
Wenig	Salz und Pfeffer

Füllung

75 g	Gemüsejulienne (Rüebli, Lauch und Sellerie, feine Streifen)
8 - 10 Scheiben	Mostbröckli
50 – 70 g	Appenzellerkäse
80 g	Fleischkäsebrät
	Schnur zum Binden

Sauce

1,5 dl	Weisswein
2,5 dl	Rahm
1 Prise	Muskat
1 Prise	Cayennepfeffer
Wenig	Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Wenig	Bratensauce

UND SO WIRDS GEMACHT:

Schweinefilet der Länge nach einschneiden, sodass es noch zusammenhält. Leicht plattieren.

Fleisch mit Brät bestreichen. Mostbröcklischeiben übereinander halb ins Filet legen. Filet und Mostbröckli mit Brät bestreichen.

Leicht gekochte Julienne abkühlen und auf dem Mostbröckli verteilen. Käse in Stengeli schneiden und in die Mitte des Mostbröckli legen. Käse mit dem Mostbröckli und Gemüse umwickeln, sodass es in der Mitte des Filets zu liegen kommt. Filet zuklappen und das Filet mit dem Bindfaden binden, würzen.

Stark anbraten und 25 min bei 120°C im Ofen Backen, stehen lassen. Alle Zutaten für die Sauce zusammengeben und leicht einreduzieren. Filet schneiden und auf einem Saucenspiegel anrichten.

BUTTERSPÄTZLI - ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

2 Stk	Eier
200 g	Mehl
1 dl	Mineralwasser
1 Msp.	Kurkuma
Wenig	Salz, Butte zum Anbraten

UND SO WIRDS GEMACHT:

Alle Zutaten miteinander gut vermischen und kurz kneten, bis der Teig Blasen wirft. Durch das Spätzlisieb ins kochende Wasser drücken, einmal überwallen lassen, herausnehmen und abkühlen. In Butter goldbraun braten.

Tipp: Für Käsespätzli die fertigen Spätzli mit 100 g Appenzellerkäse und 50 g Rahm mischen. Zwiebelschwitze und Apfelmus dazu servieren.

RAHMWIRSING- ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

300 g	Wirsing
30 g	Zwiebel gehackt
1,5 dl	Halbrahm
1 Msp.	Salz, Pfeffer, Muskat
Wenig	Butte

UND SO WIRDS GEMACHT:

Wirsing rüsten, waschen und im heissen Wasser blanchieren, abkühlen. Zwiebeln im Butter andünsten, Wirsing beigeben, mitdünsten. Mit Rahm ablöschen und würzen. Leicht köcheln bis der Wirsing weich ist.