



# 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 Schweinenetze 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/>