

ORF



Gefülltes Schweinefilet Sous Vide gegart

Schweinefilet:

2 Stück Schweinefilet à 300g
30 Scheiben Frühstücksspeck
Salz, Pfeffer, Rosmarin
Schweinefilet von Sehnen befreien.

Füllung:

250g Schweinefleisch von der Schale
1 Stück Eiweiß
120g Sahne
30g Weißer Portwein
5g Salz
Pfeffer aus der Mühle
Petersilie; Rosmarin, Thymian, Majoran

Schweineschale zu putzen und in Würfel schneiden, mit dem Eiweiß, Sahne, Portwein und Salz mischen und ca. 30min in den Tiefkühler stellen. Nun 2x durch den Fleischwolf mit der feinen Scheibe drehen. Wer es gerne etwas gröber mag, kann die Masse jetzt so weiterverarbeiten, ansonsten mit einer Mulinette im wieder kleinweise sehr fein mixen. Zum Schluss noch die Kräuter hacken und unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun in das Schweinefilet der Länge nach ein Loch stechen. Am besten mit einem Kochlöffel. Nun die Füllung in einen Dressiersack geben und großzügig in die Schweinefilets füllen. Speckscheiben auf einer Frischhaltefolie auslegen und das Schweinefilet daraufsetzen und stramm einrollen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Jetzt geben wir in einen Vakuumbbeutel etwas Olivenöl, frischen Rosmarin, Thymian und das Schweinefilet. Verschließen Sie diesen gut.

Das vakuumierte Schweinefilet geben wir bei 58°C für ca. 2h in den Sous Vide Garer. Nach den zwei Stunden nehmen wir es heraus und holen es aus dem Beutel und braten es in der Pfanne rundherum schön an. Jetzt können wir es aufschneiden und genießen.

Kroketten:

900g mehliges Kartoffel
45g Butter weich
1 Stück Ei
3 Stück Dotter
60g Weizenmehl
Salz, Muskat

Mehliges Erdäpfel schälen und weichkochen, abseihen und ausdampfen lassen, heiß passieren.

Die Butter, Ei, Dotter, etwas Salz und geriebene Muskatnuss vermischen und mit der Erdäpfelmasse bei kleiner Hitze zügig glattrühren. Wenn die Masse noch zu weich ist, bei Bedarf das Mehl einrühren.

Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Aus der erkalteten Masse auf einem bemehlten Brett daumendicke Rollen formen, etwa fünf Zentimeter lange Stücke abschneiden und kaltstellen. Dann in Mehl, versprudelm Ei und Semmelbröseln panieren und rasch in heißem Fett goldbraun backen.

Pilzrahmsauce:

700g Gemischte Pilze (Champignon, Egerlinge, Kräuterseitlinge, ...)
Sonnenblumenöl
2 Zehen Knoblauch
2 Stück Schalotten
90 ml Weißwein
300 ml Sahne
300 ml Gemüsefond
20g Maisstärke
75g Butter
Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen, Muskat

Pilze putzen und schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Pilze in heißem Öl anbraten die Schalotten und Knoblauchwürfel kurz mitanbraten und dann die Sauce mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Etwa 10min köcheln lassen und dann die Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskat abschmecken. Maisstärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden. Zum Schluss nochmals abschmecken und die Butter einmontieren.