[Albers Festtagsrezepte]

Schweinsfilet Marktlington mit Selleriepüree und Weißweinsoße

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Schweinsfilet

0,6 kg	Schweinsfilet
250 g	Kalbsbrät
1	Ei
2 EL	Sahne
1 EL	Semmelbrösel
1 Rolle	Blätterteig

Salz und Pfeffer

Vorbereiten der Füllung: Das Kalbsbrät in einer Schüssel mit dem Ei, der Sahne, Semmelbröseln und Petersilie zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Vorbereiten des Filets: Das Schweinefilet trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Das Filet aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen, damit der Blätterteig nicht reißt.
Füllen und Einpacken: Den Blätterteig auf einer bemehlten Fläche oder mit dem Backpapier ausrollen. Die Brätfüllung gleichmäßig in der Mitte des Teiges, der Länge nach, verteilen (etwa in der Breite des Filets). Das abgekühlte Filet darauflegen.
Die Ränder des Teigs mit dem Eigelb-Sahne-Gemisch bestreichen. Den Teig über dem Filet einschlagen und andrücken und mit der restlichen Eimasse bestreichen.
Backen: Das Paket auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 200°C Ober-Unterhitze (oder 180°C Umluft) ca. 25-35 Minuten goldbraun backen, bis der Blätterteig knusprig ist und eine Kerntemperatur von 62-65°C erreicht ist. 10 Minuten ruhen lassen und aufschneiden.

Sellerie Püree

800 g	Knollensellerie
200 ml	Sahne
50 g	Butter

Salz, Pfeffer , Muskatnuss

Vorbereiten: Den Knollensellerie schälen, waschen und in etwa 1x1 cm große Würfel schneiden.
Kochen: Den Sellerie zusammen mit der Sahne in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.
Pürieren: Sobald der Sellerie weich ist, den Topf vom Herd nehmen. Die Butter hinzufügen und alles mit einem Pürierstab oder in einem Mixer zu einer feinen, cremigen Masse pürieren.
Würzen: Das Püree mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Weißwein-soße

150 ml	Weißwein trocken
1	Zwiebel
150 ml	Sahne und Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Zitronensaft und mitels. Senf

Zwiebeln klein schneiden und in der Pfanne vom Schweinefilet andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Brühe und Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Senf abschmecken. Mit kalten Butterstückchen aufmontieren (einpürieren)