



Fleischerfachgeschäft

Burghardt

Ihr Lammspezialist in Kassel



Elfbuchenstraße 5
34119 Kassel
Telefon: 05 61 / 1 23 58
Fax: 05 61 / 1 23 18
Mobil: 0172 / 5 60 44 84

www.fleischerei-burghardt.de
E-Mail: info@fleischerei-burghardt.de

Gefülltes Schweinefilet mit Birne & Mandeln

Zutaten: (für 4 Personen)

1	kg	Schweinefilet
		Birne
100	g	Kräuterfrischkäse
50	g	Mandeln
1		Kleine Knoblauchzehe
2	Essl.	Paniermehl/Semmelbrösel
		frische Petersilie
		Kleine Zwiebel
500	ml	Gemüsebrühe

Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Zimt, Vanillezucker, Öl, Mehl

Zubereitung:

Mit einem langen schmalen Messer ein Loch längs in das Filet schneiden (oder von Burghardts vorbereiten lassen).

Die Mandeln, die Knoblauchzehe und die Petersilie grob hacken, die Birne schälen und fein stifteln. Dies mit dem Kräuterfrischkäse und den Semmelbröseln vermischen. Die Masse mit etwas Pfeffer würzen und das Filet damit füllen. Das gefüllte Filet am Ende mit Küchengarn zunähen oder mit einem Zahnstocher zustecken; von außen einölen und leicht pfeffern und salzen.

Backofen auf 140 Grad vorheizen. Das Filet auf einem Backrost ca. 15 Min. backen. Dann den Ofen auf 180 Grad hoch heizen und das Filet ca. weitere 15 Min. fertig backen.

Während dessen die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne in Öl goldbraun dünsten. Etwas abkühlen lassen und mit Mehl bestäuben. Gemüsebrühe zugeben und kurz aufkochen. Die Soße mit Muskatnuss, Zimt und Vanillezucker, ggf. Salz abschmecken.

Dazu nach Wunsch Nudeln, Reis oder andere Beilagen servieren.

Guten Appetit!

