



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Eierschwämlisalat

Schweinsfilet "Appenzellerart" auf Mascarpone-Sauce mit Bratkartoffeln

Pochierte Aprikosen mit Honig-Sabayon

Zutaten:

Zubereitung:

Schweinsfilet "Appenzellerart" auf Mascarpone-Sauce mit Bratkartoffeln

600 g	Schweinsfilet	pariert, gleich dick	Der länge nach mit drei Schnitten aufschneiden, so das Taschen für die Füllung entstehen.
	Pfeffer, Salz		Das Fleisch auf der innenseite leicht würzen.
60 g	Mostbröckli	tranchiert	Die Mostbröckli-Tranchen auf dem Schweinsfilet (Innenseite) komplett auslegen.
1 stk	Karotte		Karotte und Lauchstengel in feine Julienne schneiden und in Bouillon blanchieren.
1 stk	Lauchstengel Bouillon		
80 g	Appenzellerkäse	reif	Käse in feine Stäbchen schneiden.
	Bratenschnurr, Nadel		Die blanchierten Julienne, auf dem mit Mostbröckli ausgelegten Schweinsfilet, verteilen und die Käsestäbchen gleichmässig darauflegen.
	Salz, Pfeffer		Das gefüllte Schweinsfilet sorgfältig mit der Bratenschnurr zunähen. (gut verschliessen)
	Bratbutter		Aussenseite würzen.
			In nicht zu heisser Bratbutter im Bräter rundum anbraten. Danach in den auf 200°C vorgeheizten Ofen stellen und 20 Minuten braten. (oder bei 70°C 60 Min.)
1 stk	Zwiebel	fein gehackt	Sauce: Zwiebel und Knoblauch im Butter anziehen, mit dem Weisswein ablöschen und bis auf ein Viertel einkochen lassen.
1 stk	Knoblauchzehe	fein gehackt	
2 dl	Weisswein		Anschliessend durch ein Sieb passieren, in die Pfanne zurückgeben und den Mascarpone unterziehen.
200 g	Mascarpone		
	Salz, Pfeffer		Sorgfältig abschmecken und noch etwas köcheln lassen.
700 g	Bratkartoffeln	festkochend	in nicht zu heissen Bratbutter goldig braten.
	Rosmarin		Anrichten: Das gefüllte Schweinsfilet tranchieren 3 Stück pro Teller.
	Olivenöl		
			Mit der Mascarpone-Sauce nappieren (das Fleisch damit nicht bedecken).
			Bratkartoffeln portionenweise dazugeben.