

## Weihnachts-Menü

### Schweinsfilet im Teig mit Wintersalat und exotischem Fruchtsalat als Nachspeise

*Eine Füllung mit Morcheln, Pistazien und Frischkäse umhüllt das Filet mit dem Rohschinkenmantel.*

Vorbereitungszeit: zirka 45 Minuten  
Zubereitungszeit: zirka 40 Minuten

Das Menü kann mehrere Stunden vor dem Besuch der Gäste vorbereitet werden. Du wirst staunen, wie mühelos es geht.



**Zutaten** für das Schweinsfilet im Teig: (für 4 Personen)

<i>Schweinsfilet</i>
1 Beutel Morcheln, getrocknet (20 g)
100 g Rohschinken (12 Tranchen)
30 g Pistazienkerne
1 mittlere Zwiebel
1 - 2 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
1 TL Butter
1 Ei
½ Becher Philadelphia-Frischkäse (100 g)
Pfeffer, Paprika, Salz
1 grosses Schweinsfilet (ca. 450 g)
1 - 2 TL Senf
1 Paket Blätterteig, ausgewallt, eckig

<i>Wintersalat</i>
Endiviensalat, Kopfsalat etc. nach Belieben
2 Mandarinen
Datteln oder Trauben für die Dekoration
<i>Exotischer Fruchtsalat</i>
Für die Fruchtsauce:
1 Ei
1 Kaffeelöffel Maizena
3 Löffel Zucker
2.5 dl frisch gepresster Orangensaft
Früchte nach Belieben

#### Zubereitung des Schweinsfilets:

Für die Füllung die Morcheln in warmem Wasser einweichen. Das Wasser mehrmals wechseln.

Die halbe Menge Rohschinken hacken. Es müssen mindestens 6 ganze Tranchen übrigbleiben.

Das Filet trockentupfen, mit Pfeffer, Paprika und wenig Salz würzen und mit Senf bestreichen, mit den restlichen Rohschinkentranchen umwickeln. Das Fleisch wird nicht angebraten, weil es auf diese Weise beim Backen weniger Saft zieht.

Die Morcheln gut ausdrücken und fein hacken.

## **Weihnachts-Menü**

### **Schweinsfilet im Teig mit Wintersalat und exotischem Fruchtsalat als Nachspeise**

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides fein hacken. Die Petersilie waschen, ebenfalls fein hacken, zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andämpfen, gehackten Rohschinken und die gehackten Morcheln zufügen, 2-3 Minuten weiterdämpfen, gehackte Pistazien begeben, abkühlen lassen.

Das Ei zerquireln mit dem Philadelphia-Frischkäse zur Füllung geben, würzen, und alles sehr gut vermischen.

Backofen auf 200° C vorheizen.

Den Teig ausbreiten, an der Längsseite ein 2-3 cm breites Stück für die Garnitur abschneiden und beiseitelegen.

Die Füllung gleichmässig auf den Teig streichen, dabei rundum einen Rand von zirka 1,5 cm freilassen und diesen mit Wasser bepinseln.

Das Filet in den Teig einpacken (zuerst die Längsseite einschlagen), dann mit der Teig-Naht nach unten auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben.

Aus dem Teigstreifen Verzierungen ausschneiden und diese mit Wasser auf den Teig kleben.

Zum Schluss alles mit Ei bepinseln und mit einer Gabel 5 - 6 mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Das Blech in die Ofenmitte schieben, für 15 Minuten bei 200° C backen, dann Temperatur auf 180° C reduzieren und das Filet weitere 20 Minuten fertig backen. Vor dem Tranchieren 5-10 Minuten stehen lassen.

### **«Vitaminbombe» Exotischer Fruchtsalat - Zubereitung**

Für die Fruchtsauce das Ei mit Maizena und Zucker tüchtig verklopfen, den gepressten Orangensaft begeben und unter ständigem Schlagen aufkochen, sofort in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Früchte in kleine Stück schneiden und begeben. Um Zeit zu sparen, einige Früchte fertig geschnitten kaufen. 😊 Meine Lieblingsfrüchte: Mango, Physalis, Passionsfrucht, Ananas, Mandarinen, Litschi, Melonen. Jeder nach seinem Gusto.

Der Fruchtsalat schmeckt auch am nächsten Tag noch herrlich, denn die Früchte halten sich in der Fruchtsauce im Kühlschrank hervorragend.

**Guten Appetit!**

Und

Frohe Festtage

deine

Brigitta Winkelried