



Gefülltes Schweinsfilet nach Thurgauerart

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1	Schweinsfilet gross (ca. 450 gr.)	Das Schweinsfilet der Länge nach so einschneiden, dass es noch zusammenhält. Lauch und Karotten in Julienne schneiden und zusammen knapp weich kochen. Gut abtropfen lassen, dann leicht würzen und erkalten lassen
60-80 gr	Lauch	
60-80 gr	Karotten	
	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	
1-2 Bd.	Schnittlauch, fein geschnitten	Das Filet aufklappen und den Schnittlauch darüber streuen. Die Hälfte der kalten Julienne auf der Mitte des Filets verteilen.
7-8	Scheiben Mostbröckli	Die Mostbröckli Tranchen nebeneinander auf das Gemüse legen. Den Appenzeller Käse in die Mostbröckli Tranchen einwickeln und das restliche Gemüse darüber verteilen.
50 gr.	Appenzeller Käse, in 3-4 Stangen geschnitten	Das Filet zuklappen, mit Zahnstochern fixieren und mit Küchenschnur zubinden. Das Filet kann so einige Stunden vorher zubereitet werden.
	Salz	Das gefüllte Filet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.
	Pfeffer aus der Mühle	
	Mehl zum Bestäuben	
1 EL	Bratbutter	Das Filet in der heissen Bratbutter rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen und in einer Gratinplatte oder einen kleinen Bräter legen.
1 ½ dl	Weisswein	Für die Sauce den Bratensatz mit einem Küchenpapier entfetten, mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Den Rahm begeben, aufkochen und würzen.
2 ½ dl	Rahm	
1 Prise	Muskat	
1 Prise	Cayennepfeffer	
	Etwas Trockenbouillon	Die Sauce über das Filet giessen und im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C während 15 Minuten garen. Das Filet danach aus der Sauce heben, zudecken und an der Wärme ruhen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Zahnstocher und Schnur vom Fleisch lösen, das Filet in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.