



## Filet im Filet

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

<b>4</b>	Kalbsfilet- Medaillons (ca. 100 - 120 gr. pro Stück)	Die Kalbsfilets werden in der Mitte mit einem Messer geöffnet (Kreuzschnitt). Die Schweins-Filets mit den Salbeiblättern umwickeln und in die Mitte des Kalbs- Medaillons hineinlegen; es empfiehlt sich, die Tasche des Kalbs-Medaillons leicht einzuwürzen
<b>4</b>	Schweinsfilet- Medaillons (ca. 50 – 60 gr. pro Stück)	
<b>4</b>	Salbeiblätter frisch	
<b>4</b>	Tranchen Speck, grün und gesalzen	Die Filets mit Speck umwickeln und mit Zahn-Stochern befestigen
	Salz, Pfeffer, Streuwürze, Paprika	Filet mit Salz, Pfeffer, Streuwürze und Paprika würzen
<b>1 EL</b>	Bratbutter	Bratbutter erhitzen und Filets braten (ca. 12 - 15 Minuten), das Filet sollte beim Andrücken noch leicht federn. Warm stellen
<b>Sauce:</b>		
<b>200 gr.</b>	Champignons	Die Champignons in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft schnell andünsten
<b>1 TL</b>	Zitronensaft	
<b>2 dl</b>	Denim- Glace	Denim- Glace begeben und auf kleinem Feuer etwa 5 Minuten köcheln lassen
<b>60 gr.</b>	Schinken, Julienne geschnitten Etwas geriebene Zitronenschale	Den Schinken und die Zitronenschale begeben
<b>1 dl</b>	Weisswein (z.B. Twanner)	Mit dem Weisswein ablöschen und aufkochen lassen Von der Herdplatte nehmen
<b>1 dl</b>	Rahm	Rahm halbstief schlagen und zusammen mit dem Schnittlauch der Sauce beifügen und dann über die angerichteten Filets nappieren
<b>1 TL</b>	Schnittlauch, fein geschnitten	
	<b>Beilage:</b>	Trockenreis