

LOOSLI

BARBARA'S SCHWEINSFILETMEDAILLONS
MIT KAMELLISIERTEM CHICOREE

BARBARA'S SCHWEINSFILET-MEDAILLON IM BLITZBLÄTTERTEIG MIT KARAMELLISIERTEM CHICOREE



ZUTATEN

Blitzblätterteig

500 g	Mehl
330 g	kalte Butter
1 TL	Salz
½ TL	Zucker
2.5 dl	Wasser

SO WIRD'S GEMACHT

Im Wasser Salz und Zucker vollständig auflösen. Butter in Würfel schneiden und zum Mehl geben. Wasser dazu giessen und den Teig mit der Maschine ca. 1 Minute auf kleiner Stufe zusammenfügen. Butterstücke sollten noch sichtbar sein. Den Teig auf einer gut bemehlten Fläche rechteckig zurecht drücken und dann längs ausrollen auf 1 cm. Blitzblätterteig falten: Die Enden je in die Mitte legen und überfalten. 4 Lagen sollten auf der Seite sichtbar sein. Teig in Folie einwickeln und 15 Min in Tiefkühler. Dann den Teig wieder auf bemehlter Fläche längs ausrollen auf 1cm Dicke. Falten wie beim ersten mal und ab in den TK. Das ganze wiederholst du noch 2 mal. Nun ist der Teig fertig und im KS ca. 3 Tage haltbar oder du frierst ihn ein.

ZUTATEN

Filetpäckli

500 g	Schweinefilet ca. 500 gr in 4-8 Stücke geteilt
	Bratbutter
	Salz und Pfeffer
4-8 Tr	Rohschinken
½	Cantadou

300 g

1 EL	Blitzblätterteig
1 St	Mehl
4 St	Mohnsamen
	Ei zum bepinseln
	Chicorée
	Salz
1 EL	Butter
1 EL	Zucker

SO WIRD'S GEMACHT

Schweinsfilet in Bratpfanne scharf anbraten, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkalten lassen. Medaillons mit Cantadou bestreichen und mit Rohschinken umwickeln.

Blätterteig auf Mehl auswallen. Am Schluss gleichmässig Mohnsamen darüber streuen und mit dem Wallholz einwallen. Teig in 4-8 Quadrate schneiden, Filetpäckli auf die Quadrate legen und einpacken. Päckli mit dem Verschluss auf ein, mit Backpapier belegtes Blech legen und vor dem Backen mit Ei bepinseln. Backofen auf 200 Grad vorheizen und Filetpäckli für 15-20 Min fertig backen.

Chicorée waschen, halbieren und Strunk entfernen. Pfanne mit viel Wasser zum kochen bringen, salzen und Chicorée darin 5 Min blanchieren in einem Sieb abgiessen und abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren in einer hitzebeständigen Pfanne die Butter zergehen lassen, Butter hinzufügen und karamellisieren lassen. Chicorée beifügen und rundherum karamellisieren, erwärmen und dann anrichten.