

## Gefülltes Schweinsfilet mit Mohn gratiniert im Speckmantel auf Mostsoße



### Zutaten

70 dag Schweinsfilet  
12 dag Ziegenkäse in Salzlake  
3 EL Graumohn  
12 Salbeiblätter  
12 Blatt Rohschinken  
Salz, Pfeffer  
2 Scheiben Toastbrot  
2 EL Graumohn  
1 kleiner Apfel  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Zucker  
 $\frac{1}{8}$  l Birnenmost (oder Saft)  
 $\frac{1}{2}$  l brauner Bratensaft oder Bouillon  
 $\frac{1}{8}$  l Schlagobers  
3 gekochte Rote Rüben  
1 EL Butter  
1 EL Zucker  
Salz, Pfeffer, Kümmel

### Zubereitung

Die Filets zuputzen und in 12 gleiche Teile schneiden.

Ziegenkäse mit Mohn vermischen.

In die Filets kleine Taschen schneiden und diese mit dem Käse füllen.

Mit den Salbeiblättern und den Rohschinkenblättern umwickeln.

Toastbrot fein hacken (cuttern) und mit Mohn vermischen.

Die Filets beidseitig scharf anbraten, auf ein Backblech setzen und mit den Mohnbröseln bestreuen.

Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Im Bratenrückstand Zucker karamellisieren, dann die Würfel zugeben.

Mit Most ablöschen und mit braunem Bratensaft auffüllen.

Einkochen lassen, Schlagobers dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die Roten Rüben in Spalten schneiden und in Butter und Zucker schwenken.

Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Die Filets sechs Minuten bei 200 °C im Rohr gratinieren und mit der Soße und den Roten Rüben anrichten.

Tipps:

**Alternative für die Kruste:** Anstatt der zwei Esslöffel Graumohn können auch zwei Esslöffel geriebene Walnüsse oder zwei Esslöffel gehackte Kürbiskerne verwendet werden.

Für eine Maronikruste verwenden Sie am besten drei bis fünf Stück frische Maroni. Diese werden eingeschnitten und 15 Minuten im Backrohr gebraten. Anschließend die Maroni schälen und überkühlen lassen. Maroni gleich mit dem Toastbrot im Cutter zerkleinern.

**Zum Schneiden der Filettascherl:** Mit einem scharfen Messer, welches eine schmale Klinge hat, seitlich in die Filets bis zur Mitte mit einem schmalen Schlitz einstechen und mit dem Messer im Inneren des Filets einen Kreis schneiden. Dabei darauf achten, dass sich die Einstichstelle nicht vergrößert.

**Salbei sparsam verwenden**

---