

Filet mit Wirsing im Blätterteig

1 Wirsing (ca. 1,2 kg)	waschen, putzen, vierteln, in Streifen schneiden
2 Zwiebeln	würfeln
2 El Öl	im Topf erhitzen, Zwiebeln und Kohl andünsten
1/8 l Brühe	auffüllen, 15 Minuten dünsten
Salz, Pfeffer	den Kohl würzen, 1/4 des Kohls abtropfen und auskühlen lassen den Rest Kohl mit 3/8 l Brühe aufgießen
100-150 ml Sahne	zufügen und 20 Minuten schmoren
Soßenbinder	zum Binden, abschmecken,
600 g Schweinefilet	das dünne Ende umklappen
Salz, Pfeffer	
Kräuterpfeffer	Filet würzen
4 Sch. Bacon	Filet mit Speck umwickeln
1 El Öl	in der Pfanne erhitzen, Filet darin rundherum 5 Minuten anbraten, herausnehmen und auskühlen lassen
1 Rolle Blätterteig	mit Backpapier auf dem Blech entrollen, für die Deko an der kurzen Seite einen 5 cm langen Streifen abschneiden, den Blätterteig mit Paniermehl bestreuen, den ausgekühlten Wirsing darauf verteilen, Filet darauflegen und in den Teig einrollen
Paniermehl	
1 Ei	trennen, Ränder mit Eiweiß bestreichen, den übrigen Teig in Streifen schneiden und als Verzierung mit Eiweiß darauf kleben, alles mit verquirltem Eigelb bestreichen, im heißen Ofen, U-luft: 175° C, 25 Min. goldgelb backen, aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen, in Scheiben schneiden, mit dem Kohl anrichten, evtl. Salzkartoffeln dazu reichen

Apfel/Quint/Püree

1 l Apfelsaft mit 150 ml Ananassaft

1 Stk. Quint

alles erhitzen (nicht kochen)

Mit Sahne garnieren
1 Teel. Zucker

/ Süßener Sahne
von W. Hart