

Diener

Die Küche

## Schweinsfili in der Blätterteigspargelhülle

<https://www.diener.cc/rezepte/schweinsfili-in-der-blaetterteigspargelhuelle/>

400 – 600 g Schweinsfilet

250 g Blätterteig

250 g Spargel

250 g Toastbrot

150 g Schinken oder Schinkenspeck

150 g Käsescheiben (Gouda oder Mozzarella)

50 g Bärlauch

Prise Estragon

100 g Petersilie

100 g Frühlingszwiebel

50 g Lauch

1-2 Eier (Variante Dotter)

100 g Mozzarella

250 g Hollandaise

¼ l Schilcher

¼ l Kräuterjus

Salz, Pfeffer, Lorbeer, Pfefferkorn

eventuell Gewürzpasten

100 g Rauchspeck

ca 70 g Butter

100 g gehackte Kürbiskerne

125 g Creme fraiche

oder 125 g Schlagobers

100 g Sonnenbumenkerne

Schweinsfilet zuputzen, würzen in Pfanne rundum anbraten, kühlstellen

Spargel schälen – Schalen auskochen – abseihen, dann darin Spargel bissfest kochen – in kleine Stücke schneiden, 5 cm zur Spitze hin ganz lassen.

Für die Füllmasse Toastbrot entrinden, in Kleinstwürfel schneiden.

Butter zerlassen, feingeschnittene Frühlingszwiebel glasig anschwitzen, in Folge Bärlauchstreifen, gehackte Kürbiskerne, Lauchstreifen zugeben, kurz durchschwitzen, kühlstellen bzw leicht überkühlen.

Toastbrotwürfel hinzufügen, mit Ei (Dotter), Cremefraiche eventuell auch Frischkäse, Spargelstücke, Kräuter, zur Masse verarbeiten.

Blätterteig auflegen, eventuell nachrollen, Schinkenscheiben belegen, mit Kräuter-Spargelmasse bestreichen, Mozarella gerieben darauf verteilen – Filet daraufsetzen, einrollen, zurechtdrücken, mit Ei bestreichen, in Sonnenblumenkernen wälzen, dann auf Backblech setzen.

10 min auf 200 Grad vorbacken

ca 15 min auf 170 Grad weiterbacken, Vor dem Aufschneiden leben lassen.

#### Schillicherbuttersauce

-

Etwas Schilcher in Töpfchen geben, mit Lorbeer, Estragon, Reste von Kräutern, Wacholderbeeren, Pfefferkorn, eine Gewürzreduktion kochen, abseihen, mit Hollandaise versetzen, abschmecken.

Schinkenspeck fein hacken, anschwitzen, mit Kräuterjus auffüllen, abschmecken, mit etwas Sahne verfeinern.

Beide Saucen gewärmt bereithalten

---

**Diener Glas GesmbH & Co KG**

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: [office@diener.cc](mailto:office@diener.cc)