
Appenzeller Filet

Für 4 Personen

Zutaten:

1	Rüebli
100g	Knollensellerie
100g	Appenzeller Käse
50g	Appenzeller Mostbröckli oder Trockenfleisch
1	grosses Schweinsfilet, ca. 500g schwer
1 TL	milder Senf
2 EL	Bratbutter
1 dl	Weisswein
180g	saurer Halbrahm
1 Prise	Paprika
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Das Rüebli und den Sellerie rüsten und in feine Streifen schneiden. Den Käse entrinden. Mit dem Mostbröckli oder dem Trockenfleisch ebenfalls in feine Streifen schneiden.
 2. Das Schweinsfilet in etwa 1½ cm dicke Medaillons schneiden. Salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. In der Bratbutter beidseitig etwa 5 Minuten braten. Das Fleisch im auf 70 Grad vorgeheizten Ofen warm halten.
 3. Im Bratensatz die Rüebli- und Selleriestreifen kurz dünsten. Mit Weisswein ablöschen und auf grossem Feuer fast vollständig einkochen lassen. Den Halbrahm beifügen und glatt rühren; ist die Sauce zu dick, mit etwas Bouillon verdünnen.
 4. Unmittelbar vor dem Servieren die Käse- und Mostbröcklistreifen in die Sauce geben und nur noch kurz untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
 5. Zum Servieren die Schweinsfiletmedaillons auf vorgewärmte Teller geben und mit Sauce umgiessen.
-