

Lukas Wattinger zu Gast in der Kochsendung „Top Pot“



Rezept für 4 Personen

Wiedehorner Schweinsfilet

- 500 g Schweinsfilet, pfannenfertig
- 250 g Brät
- 40 g Schinkenwürfel
- 2 g Pflaumen, getrocknet
- 2 g Aprikosen, getrocknet
- 5 g Pinienkerne, ganz
- 5 g Pistazienkerne, ganz
- 15 Scheiben Thurgauer Landrauchschinken
- 1 Msp. Safran
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- etwas Kräuter
- etwas Schweinsnetz (zum einpacken)

Vorbereitung

Das Schweinsfilet mit einem Schmetterlingsschnitt längs aufschneiden und danach das Filet vorsichtig auf eine Dicke von ca. 1 cm plattieren. Die Trockenfrüchte in kleine Würfel schneiden.

Füllung

180 g des Bräts mit Schinkenwürfel, Pflaumen, Aprikosen, Pistazien, Kräutern und Safran vermengen. Das Schweinsfilet auf der Innenseite mit Brät bestreichen, mit Landrauchschinken belegen und erneut mit Brät bestreichen. Die Füllung aufdressieren und das ganze einrollen. Den Rohschinken flach auf dem Tisch auslegen und mit dem restlichen Brät bestreichen. Das gefüllte Filet darauflegen, damit einpacken und anschliessend mit dem Schweinsnetz einwickeln. Das Filet anbraten und bei 195°C (Heissluft) etwa 12-15 Minuten garen.

neue Härköpfel

500 g neue Kartoffeln

20 g Sonnenblumenöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

10 g Butter

Kartoffeln sauber waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Messer die Kanten etwas abschneiden. Danach die halbierten Kartoffeln im kochenden Salzwasser blanchieren. Die Kartoffeln in ein Sieb abschütten und kurz abkühlen lassen. Butter in Pfanne erhitzen und die Kartoffeln zuerst auf der Schnittfläche anbraten, danach goldbraun fertig braten. Erst am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuterjus

2 dl Kalbsjus

1 dl Rotwein

10 g frische Kräuter

40 g kalte Butterwürfel

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rotwein zur Hälfte einkochen, den Jus hinzufügen und ebenfalls zur Hälfte einkochen. Die frischen Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken. Mit kalten Butterwürfel nach und nach aufmontieren. Kräuter begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Lukas Wattinger wünscht
„en Guete“

