

# Schweinefilet im Erdäpfelmantel dazu Champignon a la creme

## Zutaten:

### Schweinefilet:

1 Pkg. Blätterteig  
450g Schweinslungenbraten  
2-3 mehligte Erdäpfel  
60g Speck  
1 Zwiebel, würfelig geschnitten  
2 Eier  
2 Karotten, kleinwürfelig geschnitten  
Etwas Petersilie, gehackt  
Salz und Pfeffer, gemahlen  
1 Msp. Muskatnuss, gerieben  
Etwas Schweineschmalz zum Anbraten  
1 Ei zum Bestreichen

### Champignon:

400g br. Champignon	2 El. Sauerrahm
100g Butter	Salz, Pfeffer gemahlen
120g Zwiebel	etwas Zitronensaft
¼ l Schlagobers	1 Kl. Petersilie, gehackt



## Zubereitung:

1. Erdäpfelmantel: Erdäpfel mit Schale weich kochen, auskühlen lassen, schälen und durch Presse drücken.
2. Speck und würfelig geschnittene Zwiebel in Schweineschmalz glasig anbraten und unter die Erdäpfelmasse mischen.
3. Eier, Petersilie und Karotten begeben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, gut durchrühren.
4. Backofen auf 210° C Ober-/Unterhitze vorheizen
5. Den zugeputzten Lungenbraten mit Salz, Pfeffer würzen, Schweineschmalz in Pfanne erhitzen und von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und überkühlen lassen.
6. Blätterteig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen und einen 2cm Streifen der Länge nach herunterschneiden und auf kleine Rechtecke teilen.
7. Erdäpfelmasse gleichmäßig auf dem Teig aufbringen, jeweils ca. 2-3 cm Rand aussparen und eine Längsseite mit Ei bestreichen.
8. Gebratenes Schweinefilet in der Mitte legen, den Teig von den beiden Längsseiten zu einer Rolle darüber schlagen und auf das Backpapier legen.
9. Mit Ei bestreichen mit Teigrechtecken verzieren und im Backrohr auf mittlerer Schiene bei 210 C ca. 30 min backen.
10. Champignon waschen, putzen. In feine Scheiben schneiden, Butter erhitzen, Zwiebeln farblos anschwitzen. Champignon begeben, würzen, kurz andünsten, Schlagobers darübergießen, reduzierend (ohne zuzudecken) garen. Die Champignon sollen kernig bleiben, das Obers reduziert sich zu einer sämigen Sauce. Zitronensaft, Petersilie und Sauerrahm unterrühren. Nochmals nachwürzen, kurz aufkochen lassen.
11. Schweinefilet vor dem Servieren ca. 10 min (mit Alufolie zugedeckt) rasten lassen.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner!