



FILET IM TEIG MIT COGNAC-APRIKOSEN

Zutaten für 2–3 Personen, pro Filet

- 1 Schweinsfilet am Stück, pariert
- 1 Blätterteig, rechteckig 25 × 42 cm
- 8 Bratspeckscheiben
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- 12 Dörraprikosen
- 1 dl Cognac (etwa Courvoisier)
- 1 EL Butter
- etwas Pfeffer, grob zerstoßen
- 1 Eigelb

Die Aprikosen ca. 1 Stunde in Cognac einlegen, danach in heisser Butter weich dünsten, pfeffern und kaltstellen. Teig auslegen, mit Speckscheiben belegen. Mit einem scharfen Messer einen ca. 1 cm tiefen Schlitz in die Oberseite des Filets schneiden; danach diese mit Senf und Honig bestreichen und ca. 4 klein geschnittenen Aprikosen in die kleine Fleischtasche legen. Teig um das Filet herumlegen und die Enden mit etwas Wasser oder Eiweiss bestreichen.

Das Filet mit Eigelb bepinseln und mit der Gabel einstechen. Das Filet wird auf dem Pizzastein zubereitet – bei ca. 200° C für 35 Minuten. Am besten ist, man nimmt das Filet bei einer Kerntemperatur von 53° C vom Grill und lässt es im Backofen bei 80° C nachziehen, bis die Kerntemperatur 58° C beträgt. Danach am Tisch tranchieren und die restlichen Aprikosen als Dekoration dazugeben.