

## Bärlauch-Blätterteigmantel für Schweinefilet mit Beilagen



Von März bis Mitte Mai kann der Bärlauch frisch geerntet werden, dann ist Schlemmer-Zeit. Schneiden sie beim Bärlauch Ernten je Bärlauch-Zwiebelchen nur 2-3 Blätter ab, damit die Zwiebel die Kraft der restlichen Blätter wieder in der Zwiebel einlagern kann. Nur so ernten sie auch im Folgejahr wieder reichlich.

Zutaten:	Zubereitung:
<b>Bärlauchpesto:</b> 2-3 Handvoll Bärlauchblätter	waschen, trocken schleudern und anschließend zwischen 2 Geschirrtüchern noch trocken tupfen (so wird das Pesto auch haltbar, wenn man gleich mehr macht)
2 Handvoll Walnusskerne	
100 g Parmesankäse gerieben	

Salz, Pfeffer	alles zusammen in den Thermomix geben. Den Thermomix einschalten
4-6 Eßl Olivenöl	auf das laufende Messer gießen und mit dem Spatel umrühren, damit die groben Teile nach unten gelangen und alles zu einer Paste gerührt wird. (Wer keinen Thermomix hat, schneidet und hackt alles klein und mörsert anschließend alles)
<b>Fleisch:</b> 1 Schweinefilet	mit
Salz, Pfeffer	würzen und von allen Seiten in
Öl	in der Pfanne knusprig braun braten. Je Seite ca. 3-5 Minuten.
1 Platte Blätterteig	ausrollen und mit dem Bärlauchpesto bestreichen. (3-4 Eßl Pesto für die Nudeln aufheben). Das Fleisch darauf legen und einwickeln. Blätterteigenden leicht zusammen drücken. Auf ein Blech legen.

<b>Temperatur:</b>	170 Grad Umluft
<b>Backzeit:</b>	20 – 30 Minuten goldgelb backen. Das Fleisch in der Mitte sollte rosig bleiben, damit es nicht trocken wird.

<b>Bärlauchspaghetti:</b> 500 g Spaghetti	in
Salzwasser	al dente kochen. Mit dem restlichen Pesto vermengen. 1 Schöpfer von dem Nudelwasser in den Thermomix geben, den

	letzten Rest Pesto mit ein paar Umdrehungen lösen und ebenfalls unter die Nudeln mengen.
nach Belieben noch etwas geriebenen Parmesan	unterheben.
<b>Pfefferrahmsauce:</b> 1 Zwiebel	fein hacken und im Bratenfond vom Schweinefilet glasig dünsten, mit 1 Schöpfer Nudelwasser lösen und Bratenfond gut aufrühren.
evt. etwas paströsen Bratenjus (oder Päckchen für Bratensauce)	zugeben und gut einrühren.
100 ml Sahne	zugeben
1 Eßl grüner Pfeffer	einrühren. Nach Geschmack mit etwas von dem Einlegwasser vom Pfeffer oder auch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren sie die Spaghetti zum Nest gedreht mit der Sauce und legen sie 1-2 Scheiben vom Braten auf.  
Dazu schmeckt frischer Blattsalat aus dem Garten mit vielen Kräutern im Dressig.

