Schwyzer Cordon-Bleu

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 130 Minuten

Menu: 19.04.2023

Creation: Roland Wespi

Zutaten für 4 Personen:

500 G Schweinsfilet; 8 Tranchen Schwyzer Mostbröckli; 1 Bund Schnittlauch; 80 G Lauch und Rüebli; 50 G Schwyzer Bergkäse; 1.5 dl Weisswein 2.5 dl. Vollrahm Bouillon, Muskat, Cayennepfeffer 1 TL Schwyzer Honig

Zubereitung:

Fleisch aufschneiden (längs, aber nicht durchtrennen), auseinanderklappen, Mostbröckli, Rüebli Käse und Lauch als Päckchen ins Filet legen. Mit Schnur oder Zahnstocher schliessen.

 $Fleisch\ rundherum\ ca.\ 10\ Min.\ anbraten,\ erst\ wenden,\ wenn\ sich\ eine\ Kruste\ gebildet\ hat.$

Mit dem Verschluss nach oben in den vorgewärmten Bräter legen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Niedergaren: ca. 1.5 h in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Kerntemperatur 57-60 $^\circ$ - warmhalten ca. 1 h bei 60 $^\circ$.

1/1