

## UNSER FESTTAGS-TIPP 2017

### SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIG

Ein festliches Gericht das besonders gut zu allen Salaten paßt und wenig Arbeit bereitet. Also ideal für die Festtage. Wir bereiten alles für Sie vor. Sie müssen nur noch den Backofen vorheizen und warten bis das Filet im Blätterteig fertig gebacken ist.

Dazu passen Feld- und Kartoffelsalat und ein Gewürztraminer aus der Region.

Wir wünschen guten Appetit.



#### Zutaten für 4 Personen:

2 Filet im Blätterteig fertig von der Landmetzgerei Graf fertig vorbereitet für den Backofen

#### Für den Feldsalat:

400g Feldsalat (geputzt)  
12 Kirschtomaten  
Pinienkerne  
4 EL Essig, (Himbeeressig)  
4 EL Olivenöl  
2 TL Senf  
3 TL Honig  
Salz und Pfeffer

#### Für den Kartoffelsalat:

500 g gekochte, noch heiße  
Pellkartoffeln (festkochend)  
70 Milliliter Essig  
80 ml Öl  
1 TL Senf  
300 ml Fleischfond  
1 rote Zwiebel  
2 Esslöffel Schnittlauch in Röllchen  
Salz und Pfeffer



LANDMETZGEREI  
**GRAF**  
*frisch & freundlich*

#### Zubereitung Filet im Blätterteig

Backofen auf 200°C vorheizen. Danach auf 170°C mit Ober- und Unterhitze das Filet im Blätterteig ca. 40 Minuten backen. Der Blätterteig kann zuvor mit Eigelb bestichen werden um eine glänzende Oberfläche zu erhalten.

#### Zubereitung Feldsalat mit Himbeeressig-Dressing

Den Feldsalat putzen und waschen. Feldsalat und halbierte Kirschtomaten auf vier Salatteller verteilen. Die Zutaten für das Dressing gut miteinander verrühren und das Dressing über den Salat träufeln. Mit gerösteten Pinienkernen garnieren. Arbeitszeit ca. 15 Minuten

#### Zubereitung Badischer Kartoffelsalat

Bereiten Sie in einer großen Schüssel aus Essig, Senf und Öl eine Vinaigrette. Danach verrühren Sie die Vinaigrette mit dem Fleischfond mit Hilfe eines Schneebesens.

Schälen und hacken Sie die rote Zwiebel fein und geben Sie sie mit den Schnittlauchröllchen in eine Schüssel. Verrühren Sie alle Zutaten gut miteinander und würzen Sie die Soße kräftig mit Salz und Pfeffer.

Jetzt geben Sie die gekochten, geschälten noch warme und in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinzu. Zum Schluss vermengen Sie alle Zutaten gut miteinander. Warm servieren. Arbeitszeit ca. 25 Minuten