

Traditionell



Hasli-Filet

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gratinieren: ca. 7 Min.

Für eine ofenfesteste Form von ca. 2 Litern, gefettet

1 Schweinsfilet (ca. 550g)

1 Esslöffel Bratbutter

1 Zwiebel, gehackt

200g Steinpilze, in Stücken

1 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt

1 Teelöffel Thymian-blättchen

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1 dl Weisswein

1 dl Vollrahm

200g Bergkäse (z. B. Gstaader Bergkäse mit Kräuterrinde von Pro Montagna), in Scheiben

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Bratbutter in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch bei grosser Hitze rundum ca. 8 Min. braten, herausnehmen, in 8 Tranchen schneiden, in die vorbereitete Form legen, zugedeckt beiseite stellen. Hitze reduzieren, Bratfett aufputzen.
3. Evtl. wenig Bratbutter begeben, Zwiebel und alle Zutaten bis und mit Pfeffer begeben, ca. 2 Min. dämpfen.

4. Wein dazugliessen, ca. 5 Min. köcheln.

5. Pfanne von der Platte nehmen, Rahm dazugliessen, mischen, über das Fleisch giessen, Käse darauf verteilen.

Gratinieren: ca. 7 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens, sofort servieren.

Dazu passen: Kartoffelstock, Gemüse.

Pro Person: 32g Fett, 48g Eiweiss, 3g Kohlenhydrate, 2080 kJ (497 kcal)

Schweiz.
ganz natürlich.



Gstaad/Berner Oberland

Gehört für Sie gutes Essen und Trinken zu den unverzichtbaren Dingen des Lebens? Dann überzeugen Sie sich vom kulinarischen Angebot der Region. Die besten Tipps – vom prämierten Gourmet-Restaurant bis zum urchigen Racletteüstli – finden Sie auf

www.bettybossi.ch

www.bettybossi.ch/links/schweiz

Neu komponiert



Filet-Kissen mit Käse-Haube

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 10 Min.

Ergibt 12 Stück

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25x42 cm)

12 Schweinsfilet-Medaillons (je ca. 2½ cm dick)

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

150g Bergkäse (z. B. Gstaader Bergkäse mit Kräuterrinde von Pro Montagna), fein gerieben

150g Steinpilze, fein gehackt

4 Esslöffel Paniermehl

4 Esslöffel Öl

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1 Ei, verknüpft

1. Teig in 12 Rechtecke schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, Fleisch würzen, auf die Teigstücke verteilen.
2. Käse und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, zu 12 Kugeln formen. Auf dem Fleisch verteilen, flach drücken. Teiggränder mit Ei bestreichen, ca. 30 Min. kühl stellen.

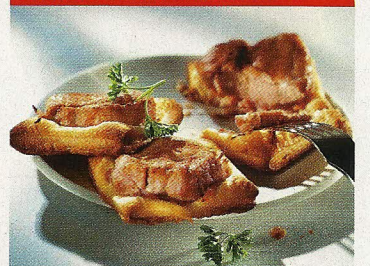
Backen: ca. 10 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).

Dazu passt: Salat, Gemüse.

Lässt sich vorbereiten: Filet-Kissen mit Käse-Haube ½ Tag im Voraus ofenfertig vorbereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Person: 37g Fett, 46g Eiweiss, 36g Kohlenhydrate, 2770 kJ (663 kcal)

Aktuell im Internet



Filet-Chüsseli, der Klassiker von 1977

Über 30 Jahre alt ist dieses Betty Bossi Rezept, aber noch heute weit bekannt. Niemand weiss, warum es über Nacht berühmt wurde, doch vielleicht lüften Sie das Geheimnis, wenn Sie es ausprobieren! Sie finden das Rezept online in unserer Rezept-Datenbank auf www.bettybossi.ch.