

# Weihnachtsmenü mit Schweinefilet

## Menüfolge

Cremiges Petersilienwurzel-Süppchen  
Schweinefilet mit Camembertkruste im Blätterteigmantel und Pfifferlinge  
Kartoffel-Nockerln  
Walnuss-Palatschinken mit Schokoladensoße

## Zubereitung

Die Rezeptangaben beziehen sich auf 4 Personen.

### **Cremiges Petersilienwurzel-Süppchen**

400 g Petersilienwurzeln	Die Petersilienwurzeln und die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.
1 Kartoffel	
1 kleine Stange Staudensellerie	Den Sellerie waschen, Fäden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln.
2 Schalotten	
1 EL Butter	Gemüse und Schalotten in der Butter andünsten.
1 l Gemüsebrühe	Mit der Gemüsebrühe auffüllen und etwa 15 Minuten gar köcheln. Anschließend fein pürieren.
100 ml Sahne	Sahne und Creme fraîche zugeben und cremig verrühren.
2 EL Creme fraîche	Die Suppe abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.
Salz, Pfeffer	
Petersilie zum Garnieren	

### **Schweinefilet mit Camembertkruste im Blätterteigmantel und Pfifferlinge**

450 g Schweinefilet	Das Schweinefilet entsehnen, kalt abbrausen und trocken tupfen. In 2 EL heißem Butterfett rundherum anbraten, herausnehmen und warm stellen.
4 EL Butterfett	
1 Zwiebel	Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in dem noch heißen Fett andünsten.
1 Knoblauchzehe	Die Petersilie waschen und fein wiegen.
1 Bund Petersilie	Den Schmant mit dem Camembert und den Semmelbröseln zu einer glatten Masse verarbeiten.
150 g Schmant	Mit Petersilie, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
125 g Camembert	
40 g Semmelbrösel	
1/2 TL Salz	
Pfeffer	Drei Blätterteigscheiben auf ein Backblech legen. Das Schweinefilet darauf legen und die Schmant-Camembertmasse darauf verteilen. Mit den restlichen Blätterteigscheiben abdecken und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C etwa 20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.
450 g fertiger Blätterteig	Eine kleine Zwiebel schälen, fein würfeln und in den restlichen 2 EL Butterfett andünsten. Die sauberen Pfifferlinge zugeben und mit dünsten. Am Ende mit etwas Petersilie bestreuen. Das Schweinefilet im Blätterteig in Scheiben schneiden, mit Pfifferlingen und Nockerln servieren.
1 Ei	
1 kleine Zwiebel	
250 g Pfifferlinge	

## **Kartoffel-Nockerln**

500 g mehlig kochende Kartoffeln Die Kartoffeln waschen und mit der Schale gar kochen. Die noch warmen Kartoffeln schälen und durch eine Presse drücken; ausdampfen lassen.

80 g Weizenmehl (Typ 1050) Dann zügig mit den restlichen Zutaten zu einem formbaren Teig verarbeiten (nicht zu viel kneten).

40 g Vollkorn Grieß Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Mit zwei nassen Esslöffeln vom Teig Nockerln abstechen.

1 Ei Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Mit zwei nassen Esslöffeln vom Teig Nockerln abstechen.

Salz Diese in das kochende Wasser geben und offen ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Die Nockerln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und warm stellen. Ist der Teig verbraucht, werden die Nockerln mit dem Schweinefilet und den Pfifferlingen auf Tellern angerichtet.

Muskatnuss

Mit etwas mehr Grieß werden die Nockerln fester, mit mehr Mehl dagegen weicher.

## **Walnuss-Palatschinken mit Schokoladensoße**

175 g Mehl Das Mehl mit 2 EL Zucker und etwas Salz in eine Rührschüssel geben.

4 EL Zucker Die Eier und die Milch zugeben. Alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 20 Minuten quellen lassen.

Salz

3 Eier

250 ml Milch

150 g gemahlene Walnüsse Für die Füllung die gemahlene Walnüsse und Creme fraîche in eine Schüssel geben. 2 EL Zucker zugeben und zu einer glatten Masse verrühren.

200 g Creme fraîche Den Backofen auf 70 ° C vorheizen.

4 EL Butterschmalz Das Butterschmalz erhitzen und portionsweise 8 goldbraune Palatschinken backen. Die fertigen Pfannkuchen im Backofen warm halten.

30 g Walnuskerne Jeden Pfannkuchen mit der Nusscreme bestreichen und zweimal zusammenklappen, so dass Viertel entstehen.

Schokoladensoße Auf Tellern anrichten und mit Walnusskernen und Schokoladensoße garnieren.