

Schweinsfilet mit Morchelfüllung und Schnittlauchnudeln

40	g	getrocknete Morcheln
750	g	Schweinsfilet (3 kleine Filets)
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
250	g	Fleischtomaten
2		Schalotten
30	g	Schinkenspeck (2 dünne Tranchen)
20	g	Butter oder Margarine
1	EL	Oel
250	g	Nudeln
1/4	l	Schlagsahne
100	g	Crème fraîche
30	g	Butter
3	Bund	Schnittlauch

Die Morchel unter kaltem Wasser gut abspülen und in 1/4 l Wasser einweichen. Die Schweinefilets, wenn nötig, putzen, dann längs aufschneiden, aber nicht durchschneiden. Von innen und aussen salzen und pfeffern.

Die Tomaten kurz in kochendem Wasser brühen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Einmal durchschneiden, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten dann beiseite stellen. Die Schalotten schälen und würfeln, den Schinkenspeck ebenfalls sehr fein würfeln. Die Butter oder Margarine zerlassen, die Schalotten darin glasig andünsten. Die Morcheln ausdrücken (die Flüssigkeit aufheben) und zu den Schalotten geben. Gut durchschmoren, dann etwas abkühlen lassen und in die Filets füllen. Die Filets zusammenklappen und mit Fleischfäden zusammenbinden. Das Oel heiss werden lassen, den Schinkenspeck darin ausbraten, die Speckwürfel wieder herausnehmen und beiseite stellen. Das Fleisch rundherum im heissen Fett gut anbraten, dann zugedeckt 15 Minuten schmoren lassen, eventuell etwas Morchelwasser dazugießen. Das Fleisch herausnehmen und in Alufolie wickeln. Inzwischen die Bandnudeln in Salzwasser knapp gar kochen. Die Sahne und das Morchelwasser (Vorsicht, den sandigen Bodensatz zurückbehalten) zum Bratfond giessen und cremig einkochen lassen. Die Crème fraîche dazugeben. Die Tomaten- und Speckwürfel darin erhitzen, die Sauce eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Nudeln abgiessen, in der Butter schwenken und mit Schnittlauchröllchen vermengen. Sauce und Schnittlauchnudeln zum Schweinefilet mit Morchelfüllung servieren.