

3+


«Ösi Chuchi» auf 3+
Jeweils am 1. Donnerstag des Monats.
**Nächste Sendung:
Am 7. Januar um 8.40 Uhr**
WIEDERHOLUNGEN: jeweils am Donnerstag um 8.40 Uhr.
Oder jederzeit im Internet unter www.oisichuchi.ch


Lächeln trotz Lampen-
fieber: «Ösi Chuchi»-
Köchin Hildegard Loser.



Führt charmant durch
die Sendung: Mode-
ratorin Zoe Torinesi.

Köchin.»

Profis bei der Arbeit: Beleuchter Hanspeter
Wieland, Kameramann Brian D. Goff und
Tontechniker Silvio Anania.



Filet Philadelphia

Zutaten für 4 Personen:

- 20 g Morcheln, getrocknet
- 12 Tr. Rohschinken
- 30 g Pistazienkerne
- 12 TL Butter
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- ½ Bd. Peterli, fein geschnitten
- 1 Ei, verquirlt
- 100 g Philadelphia-Frischkäse
- Pfeffer, Paprika, Salz
- 1 Pr. Ingwer
- 2 TL Dijon-Senf
- 290 g Blätterteig, rechteckig ausgewallt
- 450 g Schweinsfilet

Zubereitung: 1. Für die Füllung Morcheln in warmem Wasser einweichen, Wasser mehrmals wechseln. 6 Rohschinkenranchen hacken. Von den Pistazien braune Häutchen entfernen, Pistazien grob hacken. Morcheln gut ausdrücken und fein hacken. Butter erhitzen; Zwiebel, Knoblauch und Peterli darin dünsten. Gehackter Rohschinken und Morcheln beigegeben und 2–3 Min. weiterdünsten. Pistazien beigegeben und alles abkühlen lassen. ¾ des Eis mit dem Frischkäse zur Füllung geben und würzen.

2. Ofen auf 200 °C vorheizen. Filet trockentupfen, mit Pfeffer, Paprika und wenig Salz und einer Prise Ingwer würzen und mit Senf bestreichen. Mit Rohschinkenranchen umwickeln. Vom Teig längs 1–2 cm wegschneiden und für Garnitur beiseitelegen. Füllung gleichmässig auf Teig streichen, dabei rundum einen ca. 2 cm breiten Rand freilassen, mit Wasser bepinseln. Filet auflegen und mit Teig einpacken. Mit Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

3. Aus dem Teigstreifen Verzierungen ausschneiden, mit Wasser bepinseln und aufkleben. Alles mit restlichem Ei einstreichen. Mit Gabel mehrmals einstechen. In Ofenmitte 15 Min. backen. Temperatur auf 180 °C reduzieren und Filet weitere 20 Min. backen. Vor dem Tranchieren 5–10 Min. stehen lassen.

**Zubereitung ca. 45 Min.
+ 35 Min backen**