

Nicht zu vergessen unsere marktfrische Küche. » Genau! Wer Schwester Rosmarie zusieht, wie sie den Teig fürs Weihnachtsgebäck knetet, der weiss, dass ihn nur Gutes erwartet: Es gibt Hildabrötchen, Kokosmakronen, Wespennester, Leopoldschnitten, Lebkuchen und noch so einige andere Köstlichkeiten.

Unterstützt wird Schwester Rosmarie von Koch Alexander Allemann, der nach zehn Jahren Hausmannsdasein an den Profiherd zurückgekehrt ist: Braten, geschmortes Huhn, Hecht, Forelle, aber auch Wiener Schnitzel, Sauerkrautstrudel und andere schöne Dinge werden nicht nur den Pensionsgästen aufgetischt, sondern auch hungrigen Wandernern und anderen Ausflüglern.

### Himmlische Weihnachten mit irdischem Genuss

Wer Weihnachten ohne Rummel sucht, findet im Kurhaus Kreuz in Mariastein seine Oase: Gutes Essen, ein gepflegter Weinkeller, ein liebevoll geschmückter Weihnachtsbaum und lebensfrohe Schwestern zum einen, die sakrale Atmosphäre, der Wallfahrtsort, die Mitternachtsmesse in der Klosterkirche zum anderen. Das Ganze eingebettet in eine naturnahe, harmonische Landschaft. Fehlt nur noch der Schnee. Doch wo Engel walten, wird auch der noch rechtzeitig zu Heiligabend kommen.

Zurück an den festlichen Mittagstisch. «Saisonküche»-Köchin Lina Projer tischt den Franziskanerinnen ein raffiniert gefülltes Schweinsfilet mit Gemüse und Dinkelknöpfli auf: Nachher kommt Schwester Agnes, die irdische und himmlische Bonmots zum Besten gibt. «Frohe Weihnachten», hallt es durch den festlichen Speisesaal. «Frohe Weihnachten».

Text: Martin Jenni  
Bilder: Matthias Willi

An Weihnachten und Silvester hat es noch einige wenige Plätze frei. Mehr zum Kurhaus Kreuz in Mariastein unter [www.kurhauskrenz.ch](http://www.kurhauskrenz.ch)

## Gefülltes Schweinsfilet mit Sherry-Rahm-Sauce und Gemüse



**ZUTATEN**  
**500 g gemischtes Gemüse,**  
**z. B. Schwarzwurzeln, Rosenkohl, Karotten**  
**Salz**  
**50 g Baumnüsse**  
**4 Tranchen Bratspeck**  
**2 Zweige Salbei**  
**600 g Schweinsfilet**  
**Pfeffer**  
**Küchenschnur**  
**3 EL Bratbutter**  
**1 Schalotte**  
**1 dl trockener Sherry**  
**1½ dl klare Bratensauce**  
**1½ dl Rahm**

### ZUBEREITUNG

**1** Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Nüsse grob hacken.

Speck quer in Streifen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne anbraten. Nüsse dazugeben, mitrösten. Salbeiblätter abzupfen.  
**2** In das Filet längs eine Tasche schneiden. Fleisch innen und aussen salzen und pfeffern. Die Hälfte der Salbeiblätter in die Tasche legen. Fleisch mit der Speck-Nuss-Mischung füllen. Filet mit Küchenschnur zubinden.  
**3** Backofen auf 80 °C vorheizen. Die Hälfte der Bratbutter in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundum ca. 12 Minuten durchbraten. Im Ofen warm stellen.  
**4** Schalotte hacken. Restliche Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Beides im Bratsatz andünsten. Mit Sherry ablöschen, Bratensauce und Rahm dazugeben. Sauce leicht einkochen lassen. Zum Anrichten Gemüse kurz in der restlichen Bratbutter anbraten. Schweinsfilet tranchieren, Sherrysauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Hauptgericht für vier Personen

Zubereitung ca. 50 Minuten  
 Pro Person ca.  
 23 g Eiweiss, 41 g Fett,  
 40 g Kohlenhydrate,  
 2600 kJ/620 kcal



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch) im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–