

Ganzes Schweinefilet im Blätterteig

Rezept für 2 Personen

Zutaten für das Fleisch:

1 Schweinefilet
1 Packung TK-Blätterteig
1 Zwiebel
200 g Champignons
1 EL Sherry
1 EL gehackte Petersilie
1 Eigelb
1 EL Milch
Butterschmalz
Salz und Pfeffer



Zubereitungszeit inkl. Vorbereitung: 1 Stunde

Lassen Sie den Blätterteig rechtzeitig auftauen, heizen Sie den Ofen auf 180° C vor und legen Sie ein entsprechend großes Stück Backpapier auf den Ofenrost.

Nun werden die Zwiebel und die Champignons sehr fein gehackt und in einer Bratpfanne mit etwas Butterschmalz solange gebraten, bis die gesamte Flüssigkeit aus den Pilzen verdunstet ist. Den Sherry zugeben, mit Salz und Pfeffer gut abschmecken und abkühlen lassen. Nach dem Auskühlen der Mischung die gehackte Petersilie unterheben.

Anschließend aus dem Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Teigplatteplatte in der doppelten Breite des Schweinefilets ausrollen. Die Pilzmischung gleichmäßig auf der Teigplatte ausstreichen, dabei nicht ganz bis zu den Rändern des Teiges verteilen.

Danach tupfen Sie das Schweinefilet mit Küchenpapier sehr gut trocken und würzen es auf allen Seiten gut mit Salz und Pfeffer. Jetzt wird das Filet in den Teig gerollt und die Nahtstelle sehr fest angedrückt.

Geben Sie das Filet nun mit der Nahtstelle nach unten auf den Rost und schieben es auf die mittlere Schiene in den Ofen.

Falls Sie es wünschen, können Sie das Filet noch mit ausgestochenen Dreiecken oder anderen Teigornamenten verzieren.

Nun wird das Filet in 30 Minuten goldgelb gebacken, dabei die Hitze von Anfang an auf 160° C reduzieren. 10 Minuten vor Ende der Garzeit sollte das Filet noch mit dem Eigelb und der Milch, die Sie vorher miteinander vermischt haben bepinselt werden, damit sich eine schöne Farbe bildet.

Lassen Sie am Schluss das Schweinefilet noch ca. 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen, und servieren Sie es mit den Beilagen Ihrer Wahl.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit