



Schweinefilet

im Blätterteig



Schweinefilet

Zutaten

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

Schweinefilet

- 2 à 300 g Schweinefilets
(aus dem Mittelstück, gleiche Dicke)
- 2 EL Rapsöl
- 1 kleine Zwiebel,
gewürfelt
- 200 g Champignons
- 1 Prise Salz, Pfeffer
- 250 g Leberkäsbrät
- 50 ml Sahne
- je 1 Bund Schnittlauch und
Petersilie, *gehackt*

Kräuterpfannkuchen

- 150 g Weizenmehl
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- je 1 EL Petersilie, Dill,
Schnittlauch, *gehackt*
- 80 g Butter, *geschmolzen*
- 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Schweinefilet

Im heißen Öl die Schweinefilets von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter beiseitestellen. Zwiebel mit Champignons in der Pfanne braten, würzen und ebenfalls beiseitestellen. In einer vorgekühlten Metallschüssel das Leberkäsbrät mit der Sahne und den Kräutern verrühren. Danach Zwiebel und Champignons dazugeben und vermengen. Abgedeckt kühl stellen.

Kräuterpfannkuchen

Alle Zutaten bis auf die Butter in einen Mixtopf geben und mit dem Pürierstab zu einem glatten Teig mixen. Dann die flüssige Butter langsam einmischen und würzen. In einer großen, beschichteten Pfanne die Pfannkuchen ausbacken. Auf der Arbeitsfläche ein großes Stück Frischhaltefolie (etwa 40 cm lang) ausbreiten. Pfannkuchen so auf die Folie legen, dass jeweils ein Filet damit eingewickelt werden kann. Ein Filet auf das untere Ende der Pfannkuchen legen und 1 cm dick mit der Leberkäsbrätmasse bestreichen. Anschließend mithilfe der Folie von unten her aufrollen. Die seitlichen Enden nach unten einschlagen, sodass die Rolle rundum geschlossen ist und dann eng in die Folie einwickeln. Mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mit dem zweiten Filet ebenso verfahren.



Schweinefilet

Zutaten

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

Blätterteig Mantel

2	Blätterteig
1	Ei
2 EL	Sahne
1 Prise	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Blätterteig Mantel

Blätterteig ausrollen und quer auf die Arbeitsfläche legen, dann mit der Eimasse einpinseln und leicht mit Mehl bestäuben. Das gerollte Filet aus der Folie nehmen (mit der Leberkäsbrätseite nach oben) und mit 2 cm Abstand zur unteren Kante auf den Blätterteig legen. Den oberen Teil des Teigs über das Filet klappen und mit einer Gabel den überlappenden Blätterteig gut andrücken. Den Rest des Teigs abschneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 30 Minuten backen, nach der Hälfte der Backzeit die Temperatur auf 180 °C verringern. Bei Verwendung eines Kerntemperaturfühlers wird bis zur Kerntemperatur von 72 °C (rosa) gebacken. Bevorzugt man das Filet gut durch, wird bis zu einer Kerntemperatur von 85 °C gebacken. Nach dem Backen 5 – 10 Minuten ruhen lassen und mit einem scharfen Sägemesser in Scheiben schneiden.

Tipp

Dazu passt am besten bayerischer Spargel und eine Soße Hollandaise.