Rezept

Schweinefilet in Blätterteig

Ein Rezept von Schweinefilet in Blätterteig, am 29.04.2024

Zutaten

2	Schweinefilets (à ca. 400 g)
	Pfeffer
500 g	Champignons
1	Knoblauchzehe
2	Eigelbe
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Salz
450 g	aufgetauter TK-Blätterteig (6 Platten)
1	Zwiebel
1 EL	Butter
2 EL	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Filets rundum salzen und pfeffern. Je 3 Blätterteigplatten übereinander legen und auf wenig Mehl zu einem ca. 20 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Den Ofen auf 200° vorheizen.

2. Die Pilze putzen, trocken abreiben und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze dazugeben, salzen, pfeffern und ca. 5 Min. mitdünsten. Ausgetretene Pilzflüssigkeit abgießen.

3. Pilzmischung auf den Teigplatten verteilen, dabei längs in der Mitte jeweils einen ca. 5 cm breiten Streifen frei lassen, darauf jeweils der Länge nach 1 Filet legen und in den Teig einrollen. Ränder mit wenig Wasser anfeuchten und zusammendrücken. Die Teigrollen mit der Naht nach unten auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen.

4. Eigelbe und Sahne verrühren, die Blätterteigrollen damit bestreichen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 40 Min. backen. Die Päckchen jeweils halbieren oder in Scheiben schneiden und warm oder kalt mit gedünstetem Gemüse oder einem frischen Blattsalat servieren.