Rezept

Filet im Salbei-Blätterteig

Ein Rezept von Filet im Salbei-Blätterteig, am 11.11.2026

Zutaten

450 g	TK-Blätterteig (4 extragroße Scheiben)
1 EL	Öl
	Salz
4 Scheiben	Parmaschinken
2 EL	Milch
	1/2 Bund Salbei
600 g	Schweinefilet (2 Stücke à 300 g aus der Mitte)
	Pfeffer
1	Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigscheiben bei Zimmertemperatur nebeneinander auftauen lassen. Den Salbei waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die beiden Fleischstücke darin sorgfältig von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 Blätterteigscheiben mit dem gehackten Salbei bestreuen, mit den beiden anderen Scheiben abdecken und jeweils auf etwa 20 x 30 cm ausrollen. Jedes Filetstück mit 2 Scheiben Schinken umwickeln und auf den Blätterteig setzen. In den Teig wickeln, an den Seiten einschlagen und festdrücken. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit verrührter Ei-Milch bestreichen. Im Ofen (Mitte) 25 Min. backen.

4. Aus dem Backofen nehmen und vor dem Anschneiden mit einem Küchentuch abgedeckt (keine Alufolie!) 5 Min. ruhen lassen. Jedes Filet schräg in 4 Stücke schneiden, jeweils 2 pro Person. Dazu passen Blattspinat, mit Ricotta gefüllte, geschmorte Tomaten und Rotwein, z. B. Chianti.