

Rezept

Filet vom Schwein im Blätterteig

Ein Rezept von Filet vom Schwein im Blätterteig, am 11.06.2026

Zutaten

6 Platten TK-Blätterteig (450 g)	1-2 EL Öl
2 Schweinefilets (500 g, am besten gleichmäßig dicke Stücke)	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2 TL Mehl + Mehl zum Arbeiten	200 g Kalbsbrät (eventuell beim Metzger vorbestellen)
2 EL Kapern oder 1 EL grüner Pfeffer (aus dem Glas)	1 Eigelb (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Blätterteigplatten aus der Packung nehmen, nebeneinander legen und antauen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Schweinefilets rundum bei starker Hitze scharf anbraten, salzen und peppern. Aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen den Blätterteig ganz leicht mit Mehl bestäuben, je 3 Platten übereinander legen und mit der leicht bemehlten Teigrolle zu zwei großen Teigplatten ausrollen.
3. Das Kalbsbrät mit den Kapern oder dem grünen Pfeffer gründlich vermischen. Die Blätterteigplatten damit gleichmäßig bestreichen. Nun je 1 Schweinefilet in die Mitte einer Teigplatte legen und locker in den Teig einrollen, Enden einschlagen und festdrücken. Aufs Blech legen. (Falls die Schweinefilets dünne Enden haben, einfach eines davon abschneiden und auf der anderen dünnen Seite umgekehrt anlegen.)
4. Das Eigelb mit 1 TL kaltem Wasser verrühren, den Teig damit rundum einstreichen. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und das Filet im Blätterteig etwa 50 Minuten backen.