

Rezept

Schweinefilet im Blätterteig zum Brunch

Ein Rezept von Schweinefilet im Blätterteig zum Brunch, am 09.06.2026

Zutaten

450 g TK-Blätterteig (4 extragroße Scheiben)	600 g Schweinefilet (2 Stücke à 300 g aus der Mitte)
Pfeffer, frisch gemahlen	2 EL mittelscharfer Senf
2 Knoblauchzehen	2 EL Öl
Salz	1 Eigelb
Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinander legen und auftauen lassen. Das Fleisch kräftig pfeffern und mit dem Senf einreiben. Den Knoblauch ungeschält zerdrücken.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch dazugeben. Das Fleisch darin von allen Seiten goldbraun anbraten, leicht salzen.

3. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Je 2 Blätterteigscheiben auf einer bemehlten Arbeitsfläche übereinander legen und auf etwa 20 × 30 cm ausrollen. Jeweils 1 Filet darin einwickeln, dabei die Seiten einschlagen und andrücken. Mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech legen.

4. Eigelb verrühren und die Oberflächen damit bepinseln. Im Backofen 25 Min. backen (Mitte, keine Umluft). Vor dem Anschneiden 5 Min. ruhen lassen.