Artikel vom 22.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schweinefilet-im-blaetterteig

Schweinefilet im Blätterteig



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):
600 g Schweinefilet,
1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (circa 275 g),
600 g weiße Champignons,
400 g Kochschinken,
4 Zwiebeln,
1 kleine Zucchini,
Salz und Pfeffer aus der Mühle,
Paprikapulver,
Öl zum braten,
1 Eigelb.
Soße:
400 g Sahne,
100 ml Fond,
100 g Schmelzkäse,
½ Bund Petersilie,
Saft einer halben Zitrone,
Mehlbutter zum Binden,
Salz,

Pfeffer.

Zubereitung: Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Kochschinken in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren, in Würfel schneiden. Zucchini waschen, Enden abschneiden und fein raspeln. Schweinefilet von Fett und Sehnen befreien, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten rundherum anbraten, herausnehmen und beiseite stellen und ruhen lassen. In der Fleischpfanne das Gemüse und den Kochschinken gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Füllung aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Blätterteig vorsichtig ausrollen, ein Teil des Gemüses mittig verteilen und das Filet darauf legen. Die restliche Füllung drum herum verteilen, bis das Fleisch bedeckt ist. Blätterteig an den Seiten mehrfach schräg einschneiden und fächerförmig über Fleisch und Füllung legen, sodass es komplett geschlossen ist. Mit Eigelb den Blätterteig bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C circa 35 Minuten goldbraun backen. Zum restlichen Gemüse in der Pfanne eventuell gebildeter Fleischsaft dazu gießen und mit Sahne, Fond und Schmelzkäse eine Soße zubereiten und nochmal mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit der Mehlbutter binden. Petersilie waschen, klein Hacken und unter die Soße rühren. Schweinefilet mit der Soße anrichten und servieren.

Tipp: Wird die Soße zu fest, mit etwas Fond oder Wasser aufgießen.