



# Schweinefilet

*im Blätterteig*



## Schweinefilet

### Zutaten

#### Schweinefilet

2 à 300 g Schweinefilets  
(aus dem Mittelstück, gleiche Dicke)

2 EL Rapsöl

1 kleine Zwiebel

200 g Champignons

1 Prise Salz und Pfeffer

250 g Leberkäsebrät

50 ml Sahne

je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie

#### Kräuterpfannkuchen

150 g Weizenmehl

100 ml Milch

2 Eier

1 EL Petersilie

1 EL Dill

1 EL Schnittlauch

80 g Butter

1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat

#### Blätterteig Mantel

2 Blätterteig

1 Ei

2 EL Sahne

1 Prise Salz und Pfeffer

### Zubereitung

#### Schweinefilet

Im heißen Öl die Schweinefilets von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter beiseitestellen. Zwiebel mit Champignons in der Pfanne braten, würzen und ebenfalls beiseitestellen. In einer vorgekühlten Metallschüssel das Leberkäsebrät mit der Sahne und gehackte Kräutern verrühren. Gewürfelte Zwiebel und Champignons dazugeben und vermengen. Abgedeckt kühl stellen.

#### Kräuterpfannkuchen

Alle Zutaten bis auf die Butter in einen Mixtopf geben und mit dem Pürierstab zu einem glatten Teig mixen. Dann die Butter schmelzen und langsam einmischen und würzen. In einer großen, beschichteten Pfanne die Pfannkuchen ausbacken. Auf der Arbeitsfläche ein großes Stück Frischhaltefolie (etwa 40 cm lang) ausbreiten.

Pfannkuchen so auf die Folie legen, dass jeweils ein Filet damit eingewickelt werden kann. Ein Filet auf das untere Ende der Pfannkuchen legen und 1 cm dick mit der Leberkäsebrätmasse bestreichen.

Anschließend mithilfe der Folie von unten her aufrollen. Die seitlichen Enden nach unten einschlagen, sodass die Rolle rundum geschlossen ist und dann eng in die Folie einwickeln. Mind. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

#### Blätterteig Mantel

Blätterteig ausrollen und quer auf die Arbeitsfläche legen, dann mit der Eimasse einpinseln und leicht mit Mehl bestäuben. Das gerollte Filet aus der Folie nehmen (mit der Leberkäsebrätseite nach oben) und mit 2 cm Abstand zur unteren Kante auf den Blätterteig legen. Den oberen Teil des Teigs über das Filet klappen und mit einer Gabel den überlappenden Blätterteig gut andrücken.

Den Rest des Teigs abschneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 30 min backen, nach der Hälfte der Backzeit die Temperatur auf 180°C verringern. Bei Verwendung eines Kerntemperaturfühlers wird bis zur Kerntemperatur von 72°C (rosa) gebacken. Bevorzugt man das Filet gut durch, wird bis zu einer Kerntemperatur von 85°C gebacken. Nach dem Backen 5–10 min ruhen lassen und mit einem scharfen Sägemesser in Scheiben schneiden.

#### Tipps

Dazu passt am besten bayerischer Spargel und eine Soße Hollandaise.

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Gepüffte Qualität Bayera“ im Einzelhandel erhältlich.