

Schweinsfilet in Blätterteighülle



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 125 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Blätterteig	300 g
Schweinslungenbraten / Schweinelungenbraten	500 g
Champignons	100 g
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Kümmelpulver	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Speiseöl / Öl	40 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Bratensaft / Bratenfond	Etwas / nach Bedarf
Kalbsleberwurst / Kalbsleberstreichwurst	100 g

Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen.

Die gewaschenen Champignons putzen und feinblättrig schneiden.

Die geschälte Zwiebel sehr fein hacken.

Den geschälten Knoblauch zerdrücken.

Die gewaschene Petersilie fein hacken.

Das Fleisch von Sehnen und Häutchen befreien, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und in ca. 15 cm lange Stücke schneiden.

Das Öl in einer Pfanne gut erhitzen und das Fleisch darin an allen Seiten braun anbraten; danach aus der Pfanne nehmen und bestellen.

Im Bratrückstand die Schalotte glasig anrösten;

Knoblauch und Champignons dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas durch rösten.

Abkühlen lassen und mit der Kalbsleberstreichwurst und der Petersilie zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Das Rohr auf 200 Grad vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen; von der Längsseite einige Teigstreifen zum Verzieren abschneiden und beiseite legen.

Die Fülle gleichmäßig auf den Teig streichen und die Fleischstücke dicht aneinander gereiht darauf legen. Den Teig von beiden Seiten her über das Fleisch legen.

Ein Backblech mit kaltem Wasser abspülen; die gefüllte Teigrolle mit der Öffnung nach unten auf das Blech legen.

Die Teigrollen mit dem versprudelten bestreichen.

Die Teigstreifen gitterartig über die Teigrolle legen und ebenfalls mit dem Ei bestreichen.

In der Backröhre ca. 25 – 30 Minuten backen.

Den Braten entspannen lassen und in Scheiben aufschneiden.

Als Beilage in Butter geschwenktes Gemüse.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1518-Schweinsfilet-in-Blaetterteighuelle.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at