

Schweinefilet im Teigmantel

[Pork Wellington]



Zutaten für 3-4 Personen:

Schweinefilet (ca. 25 cm)

1 EL Olivenöl

Salz

300 g Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Ei

250 g Blattspinat

200 g Champignons (netto)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

20 g Butter

besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

Bratenthermometer

1. Schweinefilet sauber parieren und aus der Mitte ein ca. 20 cm langes Stück schneiden, ca. 5-6 cm kürzer als der Blätterteig breit ist.

2. Champignons putzen und fein hacken. Beim Blattspinat die Stängel abschneiden und waschen.

3. Champignons in etwas Butter in einer größeren beschichteten Pfanne anbraten, Spinatblätter tropfnass zugeben, unter Rühren zusammenfallen lassen. Wenn der Spinat zusammengefallen ist, noch etwas Butter unterrühren. Weiter köcheln. Wenn die Masse dann fast trocken ist auf einem großen Teller ausbreiten und auskühlen lassen.

4. Schweinefilet mit wenig

Olivenöl auf allen Seiten anbraten. Das Ei mixen.

5. Blätterteig auf dem Backpapier ausbreiten. Entlang der Breitseite mit jeweils 2-3 cm Abstand ein Bett aus der Hälfte Champignon-Spinatmasse aufbringen, das Filet darauf setzen und den Rest der Masse oben auf das Filet drücken. Alles gut verteilen und andrücken. Die Ränder mit der Eimasse bestreichen. Den Blätterteig teilen und das Filet mit dem zweiten Teil abdecken. Die Ränder mit einer Gabel andrücken. Überstehende Teile abschneiden und als Deko verwenden. Oben mit einem spitzen Messer einige Löchlein stechen. Das

Ganze mit Ei bestreichen.

6. Das Filet im auf 200° vorgeheizten Backofen etwa 30-40 min backen, je nachdem ob das Schweinefilet noch einen rosa Kern haben soll. Im Zweifel Fleischtemperatur mit einem Bratenthermometer prüfen.

Hinweise:

Dazu passen eine Sauce auf Basis Demi-Glace, Pommes Parisiennes und Gemüse-kugeln.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 24.01.2023