# Schweinsfilet im Blätterteig

Rezept von V-ZUG AG



| | |
|---|---|
| Zubereitung | 40 Min. |
| Garzeit | 25 Min. |
| Portionen | 6 |
| Gerät | Combair SE ab 2015 |

## Zubereitung

1 Schweinsfilet, ca. 450 g

2 EL Öl

Salz

Pfeffer

Das Schweinsfilet im Öl rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

1 Bund Petersilie, glattblättrig

2 Thymianzweige

2 Rosmarinzweige

100 g Dörrtomaten, in Öl eingelegt

Petersilie und Thymian von den Stielen zupfen, Rosmarinnadeln von den Stielen streifen und alle Kräuter hacken. Eingelegte Dörrtomaten in Streifen schneiden.

150 g Frühstücksspeck, in Tranchen

1 Rolle Blätterteig

Frühstücksspeck überlappend so auf die Arbeitsfläche legen, dass ein Rechteck entsteht, in welches das Filet eingepackt werden kann. Kräuter und Tomaten auf dem Speck verteilen und andrücken. Filet darauflegen und in den Speck einschlagen. Filet auf den Blätterteig legen, Schmalseiten (ca. 3 cm) über das Filet legen und dann längs einrollen. Teigende mit Wasser bestreichen und andrücken.

**Garraum auf 200 °C mit Ober-/Unterhitze (vor)heizen**

Filet mit dem Teigende nach unten auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Nach Belieben mit Teigresten verzieren.

1 Eigelb

1 EL Milch

**Gargut einschieben**

**Ober-/Unterhitze 200 °C während 25 Min.**

## Zubehör

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

| | |
|---|---|
| Erstellt am | 11.12.2019 |