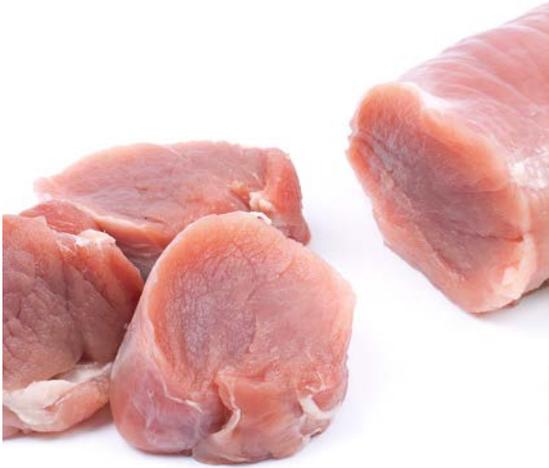


# Schweinsfilet im Teig



## Zutaten

1 Stk	Schweinsfilet
wenig	Salz, Pfeffer
wenig	Öl zum Braten
8 Stk	Kochspeck, Scheiben
300 g	Kalbsbrät
wenig	Butter
1/2 Stk	Zwiebel
200 g	Champignons
etwas	Petersilie
	Salz, Pfeffer
600 g	Blätterteig
1 Stk	Ei

## Zubereitung

Vorbereitung 40 Minuten  
Backzeit: ca. 35 Minuten bei 175 °C

Schweinsfilet parieren und würzen. Im Öl sehr scharf anbraten um die Poren zu schliessen. Den Kochspeck leicht überlappend auf einer Frischhaltefolie zu einem Rechteck auslegen. Das Brät gleichmässig dick darauf streichen, jeweils 2 bis 3 cm vom Rand frei lassen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Butter andünsten, Champignons beigeben, weiterbraten. Leicht würzen und weiterdünsten, bis die Pilze trocken sind. Ausgekühlt zu einer feinen Farce hacken. Fein geschnittene Petersilie untermischen. Die Farce als Streifen (etwas breiter als das Filet) in der Mitte auf das Brät verteilen.

Das ausgekühlte Schweinsfilet auf die Pilzfarce legen. Von beiden Seiten den Speck satt darüber schlagen. Das Ei verquirlen, dient als Kleber beim Einpacken. Blätterteig ausrollen, zuschneiden und das Filet damit einpacken. Darauf achten, dass der Teig überall etwas überlappt, diese Stellen mit Eistreiche kleben. Das Ganze mit Ei bestreichen und im Ofen backen.