

Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner



Filet im Teig

für 4 Personen

Zutaten	zu tun
1	Schweinsfilet ca. 600 g
500 g	Brät
200 g	Champignons in nicht zu feine Scheiben schneiden
1 grosse	Zwiebel hacken
300 g	Schinken in Würfeli schneiden
3	Eier
400 g	Bratspeck in Tranchen
1 EL	Bratbutter
500 g	Blätterteig
2-3 EL	Cognac

Zubereitung

- Gehackte Zwiebel im Butter dünsten. Champignons dazugeben und dämpfen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Schinkenwürfel dazugeben. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Masse ca. 10 Min abkühlen lassen.
- Masse mit Brät vermischen, anschliessend 2 Eier darunterziehen.
- Filet mit Fleischgewürz würzen und anbraten.
- Teig grosszügig auswallen. Am rechten Teigrand 3 cm Teig abschneiden für die Garnitur.
- Teig mit Specktranchen belegen, am Rand ca. 8 cm frei halten. Filet in die Mitte legen. Die Brätmischung über das Filet geben, Teigrand mit Wasser bestreichen.
- Das Filet einpacken, zuerst die Enden einschlagen. Mit Ei bestreichen. Aus den abgeschnittenen Teigstreifen Rosetten ausstechen und das Filetpacket damit verzieren. Rosetten mit Ei bestreichen.
- Das Filet bei 200 Grad in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 45 Min garen. Kerntemperatur 60°