

Schweinefilet in Blätterteig mit feinem Gemüse und Rösti

Zutaten für 4 Personen

Für das Schweinefilet in Blätterteig:

4 Scheiben TK-Blätterteig

800 g Schweinefilet

3 EL Butterschmalz

Salz, Pfeffer

1 Brötchen vom Vortag

1 Zwiebel

300 g gegarte braune Linsen (Fertigprodukt)

200 g Möhren, geschält und fein gewürfelt

2 EL Weißwein- Essig

2 EL frisch geriebener Parmesan

2 Eigelb

1 Bund krause Petersilie, fein gehackt

2 EL frischer Zitronensaft

1 Eiweiß

Für das Gemüse:

1 großer Kohlrabi

3 große Möhren

2 EL Butter

Salz, Pfeffer

Außerdem:

Rösti (TK-Produkt)

Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen. Filet mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen. In heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Trockenes Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebel und Möhrenstücke im Bratfett ca. 8 Minuten dünsten. Linsen in einem Sieb abtropfen lassen und mit dem Essig zu den Möhren geben und vorsichtig verrühren. Abkühlen lassen. Brötchen gut ausdrücken und fein zerpfücken. In eine Schüssel geben. Parmesan, 1 Eigelb, Petersilie, Zitronensaft und Linsen-Möhren-Mischung dazu geben. Vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken.

Elektro-Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Blätterteig leicht überlappend mit dem Nudelholz zu einem langen, dünneren Rechteck ausrollen. Rand der Teigplatte mit Eiweiß bepinseln. Hälfte der Linsen-Möhren-Füllung aufstreichen. Schweinefilet mittig auflegen und mit der restlichen Füllung bestreichen. Teig um das Filet legen, die Nahtstellen gut zusammendrücken. Blech mit Backpapier auslegen. Filet auf das Backpapier legen und den Teig mit verquirltem Eigelb bestreichen. Ca. 40 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie bedecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für das Gemüse die Möhren und die Kohlrabi schälen. In feine, dünne Scheiben hobeln (dabei die Möhren längs in Scheiben schneiden, z.B. mit dem Sparschäler). In kochendem Wasser ca. 2-3 Minuten blanchieren und dann kurz in Eiswasser legen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Möhren- und Kohlrabi-Scheiben darin ca. 2 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rösti in einer Pfanne nach Packungsanleitung zubereiten.

Das Schweinefilet in Blätterteig in Scheiben schneiden. Mit dem Möhren-Kohlrabi-Gemüse und den Rösti anrichten. Das Gemüse mit Petersilie garnieren. Guten Appetit !