



Fleischerfachgeschäft

Burghardt

Ihr Lammspezialist in Kassel



Elfbuchenstraße 5
34119 Kassel
Telefon: 05 61 / 1 23 58
Fax: 05 61 / 1 23 18
Mobil: 0172 / 5 60 44 84

www.fleischerei-burghardt.de
E-Mail: info@fleischerei-burghardt.de

Geräuchertes Schweinefilet in Blätterteig

Zutaten: (für 4 Personen)

600g	Schweinefilet, geräuchert (bitte vorbestellen)
400g	Schinkengehacktes
2	Eier
2 Platten	Blätterteig
	Petersilie und Schnittlauch

Zubereitung:

Das Filet in zwei Teile schneiden und auf der Pfanne ringsherum scharf anbraten. Da das Fleisch gewürzt und geräuchert ist, braucht es keine weitere Würze mehr. (Sie können auch ungeräuchertes Fleisch verwenden, wenn Sie den Rauchgeschmack nicht möchten, dann bitte leicht pfeffern und salzen)

Einige Stengel Petersilie und Schnittlauch fein hacken und mit einem Ei und dem Schinkengehacktes (ist auch bereits gewürzt) vermengen. Die Gehacktesmasse auf dem ausgebreiteten Blätterteig verteilen, dabei den Rand frei lassen. Das gebratene Filet in die Gehacktesmasse und den Teig einrollen.

Das zweite Ei trennen. Mit dem Eiweiß die Ränder des Blätterteigs bestreichen, dort wo er aufeinander liegt, damit es besser zusammenklebt. Wenn Sie noch Blätterteig übrig haben, können Sie für die Optik einige Ornamente ausstechen und mit Eiweiß auf Ihr Werk kleben. Mit dem Eigelb den Teig von außen betreiben, dann erhält er eine schöne goldgelbe Farbe.

Das Ganze bei 180 Grad im Ofen ca. 20 Minuten backen. Fertig!

Nun einfach in Scheiben schneiden, auf dem Teller anrichten und dazu einen frischen Salat servieren.

Guten Appetit!

