

Filet im Teig alla Bassani

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Schweins- oder Rindsfilet (ca. 500 g)
- 500 g Kalbsbrät
- 1 Blätterteig (ausgewallt)
- ca. 200 g Schinken (geschnitten)
- 4 Eier
- ½ Packung Paniermehl (150 g)
- 1 Bund glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 kleine Büchse Champignons
- 1 Zwiebel
- 200 g Speckwürfel

Zubereitung

1. Das Filet mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen. In der Pfanne rundum scharf anbraten. Anschliessend aus der Pfanne nehmen und in einem Teller abkühlen lassen.
2. Den Blätterteig ausbreiten und mit Schinken auslegen. Den Ofen auf ca. 220° C vorheizen. 1 Eigelb vom Eiweiss trennen und beiseite stellen. Petersilie in feine Stückchen schneiden. Die Zwiebel fein hacken und mit den Speckwürfeln anbraten.
3. Kalbsbrät, 3 Eier, Paniermehl, Petersilie, Champignons, Zwiebel und Speckwürfel gut miteinander vermischen. *Nicht salzen oder würzen!*
4. Die Füllung auf der Schinkenlage gleichmässig verteilen. Das abgekühlte Filet darauf legen und in den Teig einwickeln. Den Teig rundum mit Eigelb einpinseln und an der Oberseite mit der Gabel mehrfach einstechen.
5. Im Ofen auf unterer Höhe mindestens 30 Minuten bei 200° backen, bis der Teig goldgelb erscheint. Während dem Backen einige Male mit ausgetretenem Sud überpinseln.

Tipps & Tricks

Als Beilage passen Nudeln, Reis oder grüner Salat. Ebenfalls perfekt: Rotkraut mit Kastanien.

Schmeckt auch aufgewärmt oder kalt wunderbar.