



Rezept vom 4. März 2009 – Hansruedi und Üse

Filet mit Brätfüllung

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Schweinsfilet
½ Teelöffel Grill Gewürz von Butty
Einige Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle
½ Teelöffel Salz
1 Esslöffel Sais Öl

Füllung

300 g Kalbsbrät
50 g Champignons, gehackt
1 Bund Peterli
1 Peperoni rot
100 g Schinken
¼ Teelöffel Provençal Gewürz von Butty
½ Teelöffel Salz
1 Pack Rohschinken
1 Pack Blätterteig (ca. 450 g) rechteckig
1 Ei

1. Filet kurz vor dem Anbraten mit den Gewürzen gut einreiben. Öl in der Bratpfanne erhitzen, Filet rundum kräftig anbraten, herausnehmen, erkalten lassen.
2. Peterli, Schinken und Peperoni fein hacken, würzen und mit dem Kalbsbrät vermischen.
3. Teig auslegen, die Brätfüllung verteilen. Die Brätfüllung mit Rohschinken belegend, Filet drauflegen. Den Teigrand mit Eiweiss bepinseln, das Filet einpacken, und auf ein Blech mit Backtrennfolie legen. Teigpacket nach Belieben mit Teigresten garnieren, mit Eigelb bestreichen und mit der Gabel einstechen.
4. Backofen auf 200° C vorheizen. Blech mit Filet in der Mitte des Ofens ca. 35–40 Minuten backen. Vor dem Schneiden kurz ruhen lassen. Wenn der gebackene Teig mit der Schere vorgeschritten wird, blättert er weniger.