

## Schweine-Filet im Blätterteig

### Für 2 Personen

3 große Zwiebeln	3 Champignons	1 Bund Blattpetersilie
1 Zweig Majoran	300 g Schweinefilet	Pfeffer, Salz
Olivenöl	1 EL geriebenes Weißbrot	2 Eigelb
2 EL Milch	200 g Blätterteig (TK)	200 g Möhren
150 g Erbsen, enthülst	1 EL Butter	

Die Zwiebeln und Champignons schälen bzw. putzen und fein hacken. Petersilie und Majoran waschen, abtropfen lassen und ebenfalls fein hacken. Das Filet von allen Seiten pfeffern und salzen, in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In derselben Pfanne Zwiebeln in Olivenöl dunkel rösten. Die Champignons, Brotbrösel, die Hälfte der Petersilie und Majoran dazugeben und gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eigelb mit Milch verrühren, Blätterteigplatten ausrollen und mit der Ei-Milchmischung bestreichen. Das Filet in die Mitte setzen und mit einem Esslöffel der Kräutermischung bestreichen. Den Teig einschlagen und an den Seiten leicht andrücken, so dass alles gut verschlossen ist. Mit der Ei-Milchmischung bestreichen und im Ofen ca. 20 Minuten bei 180 Grad ( Umluft: 160 Grad/ Gasherd: Stufe 3) backen. Die Möhren schälen, in Würfel schneiden und mit den Erbsen in einem Topf mit Salzwasser gar kochen, abgießen und mit etwas Butter anschwanken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und anschneiden. Fleisch mit dem Erbsen-Möhrengemüse anrichten und die restliche Petersilie über das Gemüse geben.

Tipp: Um die Garzeit zu verkürzen, kann man das Filet halbieren.

Vincent Klink Mittwoch, 02. April 2008