

Schweine-Filet unter der Blätterteig-Haube

Für 2 Personen:

240 g Schweinefilet	3 Kräuterseitlinge	1 Zwiebel
50 g Spinat	2 EL Crème-fraîche	2 Scheiben Gouda
2 Blätterteigplatten	1-2 Eigelb	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	2-3 EL Bratöl	

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Schweinefilet in Stücke schneiden und mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstücke von allen Seiten goldbraun braten.

Währenddessen Zwiebel in Streifen schneiden und Kräuterseitlinge würfeln.

Fleisch aus der Pfanne nehmen. Zwiebel und Kräutersaitlinge in die Pfanne geben und im heißen Bratfett anbraten. Spinat klein schneiden, mit in die Pfanne geben und mitbraten, bis er zusammengefallen ist. Alles mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Gemüse in kleine Auflaufformen füllen und jeweils etwas Crème fraîche daraufgeben. Dann die gebratenen Fleischstücke daraufsetzen. Gouda etwas klein zupfen und auf dem Fleisch verteilen. Zum Schluss die Blätterteigplatten halbieren, großzügig von einer Seite mit Eigelb bestreichen und jeweils eine Blätterteighälfte mit der Eiseite nach unten auf die Förmchen setzen und gut verschließen.

Die Förmchen auf ein Backblech setzen. Alles im heißen Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen. Dann die Backofentemperatur auf 215 °C erhöhen und die das Ganze nochmals ca. 7 Minuten backen. Förmchen aus dem Ofen nehmen und servieren.

Steffen Henssler am 06. Dezember 2022