

# Schweine-Filet im Blätterteig-Mantel

## Für zwei Personen

1 Schweinefilet à 300 g	80 g Bacon	50 g Speck
5 mehligk. Kartoffeln	1 Pkt. Blätterteig	150 g Zuckerschoten
1 Zwiebel	50 g Parmesan	1 EL Senf
1 Ei	30 ml trockener Weißwein	50 g Butter
Sonnenblumenöl, Zucker	Muskatnuss, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln gar kochen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinefilet kurz in Sonnenblumenöl anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit dem Senf einreiben. Mit dem Bacon und anschließend dem Blätterteig umwickeln. Das Ei trennen und den Blätterteig mit dem Eigelb bepinseln. Das Schweinefilet im Backofen backen. Die gegarten Kartoffeln schälen und zerstampfen. Den Parmesan reiben und mit der Butter in die Kartoffelmasse geben, nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Kartoffelpüree mit dem Spritzbeutel auf dem Backblech kleine Häufchen bilden und zu dem Filet in den Ofen geben bis sie leicht gebräunt sind. Den Speck würfeln. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Zuckerschoten mit dem Speck und den Zwiebelwürfeln in einer Pfanne anbräunen. Anschließend mit dem Wein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Schweinefilet im Blätterteig auf einem Teller anrichten. Die Prinzessinnen-Kartoffeln und die Zuckerschoten dazu geben und servieren.

Julian Döring am 23. September 2013