

Schweine-Filet im Blätterteig mit Weinbrand-Soße

Für 6 Portionen:

1 Hand. Petersilie	1 Knoblauchzehe	3 Paar rohe Bratwürste
20 g Weinbrand	2 Msp. Muskat, gem.	200 g Seranoschinken
800 g Schweinefilet	1 Rolle Blätterteig, 275 g	2 Eigelb
1 EL Milch, 1,5%		

Für die Soße:

1 Knoblauchzehe	20 g Butter	20 g Mehl
230 g Milch, 1,5%	250 g Kochsahne	10 g Weinbrand
10 g Tomatenmark	1/4 TL Muskat, gem.	1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer, gem.	1 TL Gemüsebrühpulver	

Petersilie und Knoblauch im Mixtopf 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Das Brät der Bratwürste aus der Haut drücken und zusammen mit Weinbrand und Muskat mit in den Mixtopf geben. 6 Sek./Stufe 4 vermengen.

Schinken überlappend zu einem Rechteck auslegen. Die Hälte des Bräts daraufgeben, flachdrücken und Schweinefilet daraufsetzen. Mit restlichem Brät abdecken und mit Schinken umwickeln. Mittig auf den Blätterteig setzen. 1 Eigelb verquirlen und Blätterteig damit bestreichen. Um das Filet schlagen, an den Seiten verschließen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das zweite Eigelb mit Milch verquirlen und die Rolle damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Umluft 35 Min. backen. Das Filet sollte innen zart rosa sein.

Für die Soße:

Knoblauch im Mixtopf 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Butter zugeben und 2 Min./100°C/Stufe 2 schmelzen.

Mehl zugeben und 1 Min./100°C/Stufe 2 anschwitzen.

Restliche Zutaten zugeben und 5 Min./90°C/Stufe 3 erhitzen.

NN am 28. Oktober 2025