

Filet mit Pesto im Blätterteigmantel



6 Portionen

1200 g	Schweinefilet
10 Scheiben	Schinken
2 Rollen	Blätterteig
1 Ei	getrennt, jeweils verquirlt
1 1/2	große Töpfe Basilikum
2	Knoblauchzehen
1/3 Tl	Sambal Olek
10 g	Pinienkerne
9 EL	Olivenöl
	Butterschmalz
	Salz und Pfeffer

Beilage

200g	Champignons
2 Stangen	Lauch

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Fettpfanne in die 2. Schiene des Ofens schieben.

Pesto: Die Pinienkerne ohne Öl anrösten.

Das Basilikum abspülen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen.

Die Knoblauchzehe schälen, halbieren.

Sambal Olek, Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl in den Mixer geben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze fein mixen.

Das Pesto sollte relativ trocken sein!

Das Filet sollte Raumtemperatur haben. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Das Filet darin anbraten und abkühlen lassen.

Das Pesto auf dem Filet verteilen,

Den Schinken auf den Blätterteig legen, Filet mit Pesto darauf legen,

Blätterteig auf 3 Seiten mit Eiweiß bestreichen, einrollen, Ränder andrücken,

Den Teig oben einige Male mit der Gabel einstechen und eine 1 cm große Öffnung schneiden, damit der Dampf entweichen kann.

Teig mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Das Filet auf Backpapier in der Fettpfanne im Ofen (200°C Umluft) für 30 Min. goldbraun backen.

Falls es zu dunkel wird: mit Backpapier abdecken

Dazu passen: Kartoffelstampf

Lauchgemüse

Champignons (mit Petersilie, Knoblauch, Olivenöl) in Auflaufform backen