

Schweinefilet im Wirsing-Blätterteig-Mantel

1 Pkt.	Blätterteig (300 g)
2	Schweinefilets à 400 g
	Salz, Pfeffer, weißer
1 EL	Öl
6 große	Wirsingblätter
1	Eigelb



Die Blätterteigplatten nebeneinander legen, auf 25 x 40 cm ausrollen

Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Öl erhitzen und das Fleisch darin rundherum ca. 5 Minuten anbraten.
Herausnehmen und abkühlen lassen.

Dicke Blattrippen der Wirsingblätter entfernen.
Die Blätter in kochendem Salzwasser 2 - 3 Minuten blanchieren,
dann eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Filets zuerst in die blanchierten Wirsingblätter, dann in Blätterteig einschlagen.
Mit den Nahtstellen nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Das Eigelb verquirlen und den Teig damit bestreichen.

Die Filets im vorgeheizten Backofen in 20 - 25 Minuten bei 200 °C Umluft goldbraun backen.

Variante: Filet mit Senf einreiben
Feta auf den Wirsing legen
statt Wirsing kann man auch Spitzkohl nehmen

Sehr gut dazu ist eine creme fraiche Sauce, einfach dem Bratfett Brühe zugeben, creme fraiche
einrühren, körnigen Senf zugeben und würzen.
Dazu Bandnudeln als Beilage.