

Schweinefilet in Blätterteig

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

300 g	TK-Blätterteig	300 g	säuerliche Äpfel
125 ml	Weißwein	3 El.	Zucker
800 g	Schweinefilets		Salz, Pfeffer
1	Ei		

Zubereitung:

Den Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in kleine Würfel schneiden, in dem Weißwein und dem Zucker ca. 4 Min. langsam garen, im Sud abkühlen lassen. Den Blätterteig so groß ausrollen, dass das Fleisch darin eingeschlagen werden kann. Die gut abgetropften Apfelwürfel auf dem Teig verteilen. Die Schweinefilets von Hautresten und Sehnen säubern, mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Äpfel legen. Die Teigränder mit verschlagenem Eiweiß bestreichen und das Fleisch dann einwickeln. Den überstehenden Teig abschneiden, beliebige Formen ausstechen, mit Eiweiß auf das eingeschlagene Fleisch kleben und das Paket mit der Naht nach unten auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen. Den Teig mehrmals mit einer Nadel einstechen, mit verquirltem Eigelb bestreichen, in den Backofen schieben. Ober- und Unterhitze 190 °C, Einschubebene 2, 35-40 Min. Heißluft 160 °C, Einschubebene 2, 35-40 Min. Stark- u. Pizzaback-system 160 °C, Einschubebene 2, 30-35 Min. Bei Anwendung des Speisentemperaturfühlers: 70-75 °C. Dazu: Eisbergsalat.