

Kalbsfilet im Blätterteig

Zutaten:

500g Kalbsfilet
500g frisches Kalbsbrät
100g Champignons, geschnitten
100g Cornichons, geschnitten
12 Specktranchen
400g Blätterteig
1 Eigelb, verquirlt



Zubereitung:

1. Ofen auf 220°C vorheizen.
2. Das Filet anbraten und auskühlen lassen.
3. Das Brät mit den Champignons und Cornichons vermischen.
4. Den Blätterteig zu einem Rechteck auswallen, Specktranchen darauflegen, Filet daraufgeben und mit dem Brät einstreichen.
5. Alles gut mit dem Blätterteig einpacken und mit Teigresten verzieren und mit Eigelb einstreichen.
6. Filet im Teig für ca. 30 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Filet mit frischem Saisongemüse, z.B. roten und weissen Rüebli, Bohnen und Kefen servieren.

TIPP: Das Filet kann auch mit Spinatblättern oder frischen Kräutern eingepackt werden.
