

# Schweinsfilet mit Brät und Estragon im Teig



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 5 min

 Aktivzeit: 30 min

 Mittel



## Zutaten

für 4 Personen

- 600 g** Filet vom Schweizer Schwein
- 200 g** Brät vom Schweizer Kalb
- 2 EL** HO-Sonnenblumenöl- oder HOLL-Rapsöl
- 200 g** Schalotten
- 2 Zweige** Thymian
- 2 dl** Rotwein
- 2 dl** Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund** Estragon
- 1** rechteckiger Blätterteig, ausgewallt
- 1** Eigelb
- 30 g** Butter

## Nährwerte

1 Portion (ohne Randen) enthält ca.:

- 770** kcal
- 46 g** Eiweiss
- 37 g** Kohlenhydrate
- 47 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

## Tipp

Kalbsbrät erhältst du in deiner Metzgerei. Wir empfehlen, es vorzubestellen.

## Zubereitung

- 1** Schweinsfilet im heissen Öl von allen Seiten 2–3 Minuten anbraten und dann aus der Pfanne nehmen. Schalotten schälen, in Ringe schneiden und im Bratfett glasig dünsten. Thymian zugeben, mit Rotwein und Bouillon ablöschen und bei milder Hitze langsam einkochen lassen.
- 2** In der Zwischenzeit Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Estragon von den Stielen zupfen, grob hacken und unter das Brät rühren.
- 3** Blätterteig ausbreiten und Brät gleichmässig darauf verstreichen. An allen Seiten einen Rand von 1 cm frei lassen. Schweinsfilet in die Mitte setzen. Teigländer mit Eigelb bestreichen, Teig über dem Filet zusammenfalten und mit restlichem Eigelb bestreichen. Nach Belieben mit Teigresten verzieren.



**Der feine Unterschied.**

4

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30–35 Minuten goldgelb backen. 10 Minuten ruhen lassen. Kalte Butter in Stückchen unter die nicht mehr kochende Schalottensauce rühren und zum portionierten Schweinsfilet servieren.

Dazu passen in Butter gedünstete Randen.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).**