Schweinsfilet mit Brät und Estragon im Teig

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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. Teigränder mit Eigelb bestreichen, Teig über dem Filet zusammenfalten und mit restlichem Eigelb bestreichen. Nach Belieben mit Teigresten verzieren.

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.