

## Filet im Teig

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Kühl stellen: ca. 30 Min.  
Backen: ca. 35 Min.

**Bratbutter** zum Braten

**1 Kalbsfilet** (ca. 700 g)

$\frac{3}{4}$  **Teelöffel Salz**

### Füllung

**100 g getrocknete Tomaten in Öl**, abgetropft, fein geschnitten, 1 Esslöffel Öl aufgefangen

**1 Schalotte**, fein gehackt

**100 g Champignons**, in feinen Scheiben

**3 Esslöffel Rotwein**

**wenig Pfeffer** aus der Mühle

**150 g Rohschinken in Tranchen**

**500 g Blätterteig**

**1 Eiweiss**, verklöpft

**1 Eigelb**, mit wenig Milch verdünnt

**1.** Das Fleisch ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Fleisch salzen, bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. braten, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**2.** Das Öl der Tomaten in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Schalotte, Tomaten und Pilze ca. 2 Min. dämpfen. Wein dazugießen, köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, von der Platte nehmen, würzen, auskühlen.

**3.** Filet in Rohschinken wickeln (siehe kleines Bild 1).

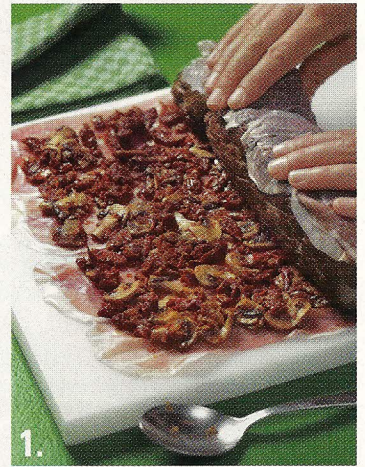
**Formen:** Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 40×50 cm auswallen. Von der Schmalseite einen ca. 10 cm breiten Teigstreifen für die Verzierung abschneiden. Daraus mit dem Teigrädchen 3 je ca. 1 cm breite Streifen schneiden und 6 Sterne (je ca. 4 cm Ø) ausstechen. Filet einpacken, verzieren (siehe kleine Bilder 2 und 3). Filet im Teig ca. 30 Min. kühl stellen. Teig mit Eigelb bestreichen, mit einer Gabel einstechen.

**Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, vor dem Tranchieren ca. 10 Min. stehen lassen.

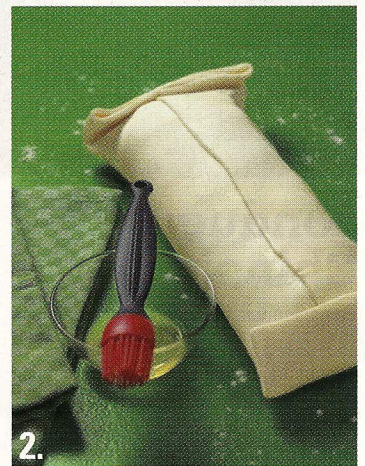
**Lässt sich vorbereiten:** Das Filet im Teig 1 Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, im Kühlschrank aufbewahren.

**Pro Person:** 51 g Fett, 59 g Eiweiss, 47 g Kohlenhydrate, 3711 kJ (887 kcal)

## Schritt für Schritt



**1.** Rohschinken in der Länge des Filets und ca. 25 cm breit leicht überlappend auslegen. Tomaten-Pilz-Mischung darauf verteilen, dabei rundum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Filet darauflegen, satt einrollen.



**2.** Filet in die Teigmitte legen. Teigränder mit Eiweiss bestreichen, Filet einpacken, mit der Naht nach unten in ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



**3.** Teigstreifen und Sterne mit Eiweiss bestreichen, auf den Teig kleben.

