

Schweinsfilet im Teig mit Frischkäse & Pistazien

Zutaten

8 Personen

- 2** Schweinsfilets à ca. 450 g
Salz
Pfeffer
- 4 EL** Sonnenblumenöl
- 200 g** gesalzene geschälte Pistazien
- 2 Bund** Petersilie
- 200 g** Frischkäse nature,
z.B Philadelphia
- 2** Eier
- 2** rechteckig ausgewallte
Blätterteige à ca.320 g
- 160 g** fein geschnittener Bratspeck

Zubereitung

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Backen: 25-30 Minuten

Ruhen lassen: ca. 10 min

Gesamtzeit: 1 Std.



Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl rundum ca. 5 Minuten anbraten. Auskühlen lassen. Pistazien mahlen (aber nicht zu fein). Petersilie hacken. Beides auf ein Stück Klarsichtfolie streuen. Filet rundum mit Frischkäse bestreichen. Auf die Kräuter-Pistazien-Mischung legen, einwickeln, Mix leicht andrücken. So wird das Filet auf eine Art paniert.

Backofen auf 200°C vorheizen. Ei verquirlen. Teig auslegen, Ränder mit Ei bestreichen. Specktranchen leicht darüber lappend in einer Bahn auf dem Teig auslegen. Filet aus der Klarsichtfolie nehmen, auf den Speck legen, im Teig einwickeln. Ränder gut verschliessen. Filet auf ein Backpapier belegtes Blech legen. Nach Belieben mit Teigresten garnieren. Mit Ei zwei Mal bestreichen. In der Ofenmitte 25-30 Minuten backen. Im ausgeschalteten, geöffneten Ofen ca. 10 Minuten ruhen lassen. Filet in Tranchen schneiden.