



Schweinefilet im Kräuterblättertieg

Zutaten für 4 Portionen

1 kg	Wörlein's Schweinefilet (ca. 2 Filets)
100 g	Wörlein's Schinkenspeck geschnitten
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Salbei
2 Zweige	Lavendel
4 Scheiben	Blättertieg
1 Stück	Eigelb
1 EL	Sahne oder Milch

Zubereitung

Fleisch mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze 3-4 min. rundherum anbraten.

Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.

Das lauwarme Fleisch mit den Schinkenscheiben umwickeln.

Die Kräuter waschen, Blätter abzupfen und fein hacken

1 Scheiben Blättertieg auf bemehlte Arbeitsfläche legen, die Kräuter darauf verteilen und die zweite Scheibe darauflegen. Den Teig zu einem Rechteck, das groß genug für das Schweinefilet ist, ausrollen.

Mit den anderen Scheiben Blättertieg dasselbe tun.

Das Fleisch auf den Teig setzen und darin einwickeln.

Das eingewickelte Fleisch mit der Naht nach unten auf ein Backblech mit Backpapier und mit einer Mischung aus Eigelb und Sahne bestreichen.

Das Fleisch im vorgeheizten Ofen (Umluft: 200°C) ca. 25 min backen.

Dazu passt grünes Gemüse und Kartoffeln.

Guten Appetit!