

## Filet im Teig

1 Schweinsfilet 500-600 g  
Salz, Pfeffer

Filet würzen und rundherum gut anbraten.

150 g Brät  
50 g Schinken, gehackt  
1 Bund Petersilie, gehackt  
1 TL Zitronensaft  
2 EL Kirsch

Brät, Schinken, Petersilie, Zitronensaft und Kirsch gut vermischen und das Filet damit bestreichen.

1 Packet Blätterteig, ausgewallt  
100 g Bauernspeck oder Rohschinken  
1 Eiweiss

Blätterteig ausrollen und den Speck in der Grösse des Filets darauf verteilen.  
Das Filet darauf legen, die Ränder mit Eiweiss bestreichen und das Ganze zu einem Paket verschliessen und mit Teigresten verzieren.

1 Eigelb

Das Teigpaket mit Eigelb bestreichen, mit der Gabel mehrmals einstechen und im auf 200°C vorgeheizten Ofen während 35 - 40 Minuten auf der untersten Rille backen.

steiertisch