

# Mini-Filet im Teig

zur Übersicht



Zubereitung ca. 20 Min. + 15 Min. backen

## Zutaten

---

150 g	Schweinsfilet
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Bratbutter
8	Champignons gehackt
1/4	Zwiebel gehackt
1 EL	Peterli gehackt
100 g	Le Parfait aus der Tube
1 EL	Sherry
1/2	Blätterteig ausgewallt
1	Ei

## Zubereitung

---

Filet in 2 Stücke schneiden, würzen. In 1/2 TL heisser Bratbutter rundum kurz anbraten, herausnehmen. Champignons, Zwiebel und Peterli in 1/2 TL Bratbutter dünsten, auskühlen lassen, mit Le Parfait und Sherry mischen, pikant würzen. Ofen auf 250 °C vorheizen. Blätterteig in 4 Quadrate von ca. 10 x 10 cm schneiden. Etwas Füllung auf 2 Quadrate geben, Filets darauflegen und rundum mit Füllung einpacken. Ei teilen. Teigrand mit Eiweiss einstreichen. Restliche Teigstücke darüberlegen. Ränder gut andrücken. Aus Teigresten Herzen ausstechen, mit Eiweiss auf Teig kleben. Mit Eigelb einstreichen. Filets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In unterer Ofenhälfte ca. 15 Min. goldbraun backen. Mit Salat servieren.

---

## Rezeptbewertung

★★☆☆☆ 08.03.2022

Schlechte Beschreibung in Bezug auf Grösse der Fleischstücke ?!

---

★★☆☆☆ 08.03.2022

Schlechte Beschreibung in Bezug auf die Grösse der Fleischstücke !?

---

★★★★★ 01.01.2025

Super feines Rezept - Le Parfait habe ich noch nie für eine Füllung gebraucht, aber schmeckte hervorragend. Ich liess das Schweinsfilet an einem Stück, es gab also ein Maxi-Filet im Teig :-)).

---

