

Filet Mignon mit «Schwein von hier» im Blätterteigmantel



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

Zutaten

- 1 Filet Mignon vom «Schwein von hier», ca. 700 g
- 4 TL grobkörniger Freiburger Senf
- 12 Scheiben geräucherter Speck vom «Schwein von hier»
- 20 g gehackte Petersilie
- 1 Blätterteig «Hausgemacht», am Vorabend zubereitet (Rezept nachstehend)
- 1 Eigelb
- Rapsöl HOLL
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Filet Mignon vom «Schwein von hier» in einer heissen Bratpfanne mit ein wenig Rapsöl HOLL auf allen Seiten anbraten, salzen und pfeffern, anschliessend auf einem Gitterrost abkalten lassen.

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Den Teig ausrollen, die Speckscheiben in der Mitte des Teigs aneinanderreihen und mit 2 TL grobkörnigem Freiburger Senf bestreichen.

Das Filet Mignon mit einem Haushaltspapier trockentupfen und auf die Speck-/Senfunterlage legen.

Das Filet Mignon mit dem Rest des Senfs bestreichen, gehackte Petersilie darüberstreuen, anschliessend den Speck um das Filet Mignon umlegen

Den Teig darüberlegen und gut andrücken, damit alle Seiten gut verschlossen sind, anschliessend das Ganze umdrehen, damit die Verschlussnaht unten liegt

Den Teig mit Eigelb bestreichen (Sie können mit einem Messer Muster im Teig anbringen, aus Teig geformte Motive hinzufügen etc.).

Für ca. 35 Min in den Ofen geben.

Tipps !

- Lassen Sie das Filet Mignon im Blätterteig vor dem Servieren ca. 10 Min ruhen, nachdem Sie es aus dem Backofen genommen haben.
- Eine Sauce aus grobkörnigem Freiburger Senf oder auf Honigbasis passt wunderbar zu

Blätterteig "Hausgemacht"

Rezept für 4 Personen

Vorbereitungszeit ca. 30 Min

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 0.75 TL Salz
- 100 g kalte Butter für den ersten Durchgang
- 1.25 dl kaltes Wasser
- 100 g kalte Butter für den zweiten Durchgang (in Stücken)

Zubereitung

Mehl und Salz in einer grossen Schüssel vermischen. Die Butter in Stücke schneiden, dazugeben, von Hand einarbeiten, bis eine einheitlich krümelige Konsistenz entsteht, oder alternativ 5 Min mit dem Rührwerk des Mixers bei langsamer Geschwindigkeit umrühren. Wasser dazugeben, zu einem feuchten Teig vermengen, ohne zu kneten.

Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, mit ein wenig Mehl bestreuen, dann zu einem Viereck von ca. 25 cm Seitenlänge formen.

Die Butter in 8 Stücke von gleicher Grösse schneiden und die Stücke so in die Mitte des Teigs legen, dass sie ein Viereck bilden.

Die Ecken des Teigs auf die Butter umschlagen, die Ränder sollten sich dabei berühren.

Den Teig mit dem Teigroller nach beiden Seiten ein wenig auswallen, damit sich die Butter verteilt. Den Teig mit Mehl bestreuen.

1. Durchgang: den Teig zu einem Viereck auswallen (ca. 35 × 50 cm), dabei darauf achten, dass sich die längeren Seiten oben und unten befinden. Überflüssiges Mehl sorgfältig mit einem Pinsel entfernen. Ein Drittel des Teigs zur Mitte hin umlegen.

Das zweite Drittel von der anderen Seite her umlegen, so dass sich die beiden Ränder in der Mitte berühren. Überflüssiges Mehl sorgfältig mit einem Pinsel entfernen.

Die rechte Seite des Teigs auf die linke umlegen, in Haushaltfolie einpacken, für ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. und 3. Durchgang: Den Teig auspacken, auf die gut bemehlte Arbeitsfläche legen, erneut zu einem Viereck auswallen (ca. 35 × 50 cm). Überflüssiges Mehl entfernen. Erneut je einen Drittel des Teigs zur Mitte hin umlegen, so dass sich die beiden Ränder in der Mitte berühren. Überflüssiges Mehl entfernen. Die rechte Seite des Teigs auf die linke umlegen. Erneut auswallen und dann den Teig wie gehabt umschlagen, in Haushaltfolie einpacken, für ca. 1 Stunde kühl stellen.

4. Durchgang: Den Teig auspacken, auf die gut bemehlte Arbeitsfläche legen, zu einem Viereck auswallen (30 × 70 cm), wie oben bereits beschrieben umlegen, in Haushaltfolie einpacken, für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig auswallen und je nach Länge und Dicke des Filet Mignons weiterverwenden.

Tipps !

- Sie können den Blätterteig gut verpackt in einem Tiefgefrierbeutel portionenweise einfrieren.