



## Filet "Wellington"

besser bekannt als Filet im Teig

Schon Ideen für die Festtage? Wir wäre es mit diesem Klassiker?



5 Portionen

### ZUTATEN

1	Schweinsfilet 500 g
15	Tranchen Bauchspeck
450 g	Kalbsbrät
100 g	Champignons
50 g	Eschalotten
20 g	Petersilie
30 g	Cognac
1	Blätterteig eckig
2	Eier
20 ml	Vollmilch

Salz, Pfeffer, Butter Backpapier, Pinsel,  
Ausstechförmli

### ZUBEREITUNG

Filet nach dem Würzen scharf anbraten, Champignons und Zwiebeln fein hacken und andünsten, mit Cognac ablöschen.

Filet kaltstellen und Brät mit den Pilzen, der Zwiebel und der Peterli vermischen und auf eurem Speck verteilen.

Filet in die Mitte legen und euren Speck mit dem Brät gleichmässig um euer Schweinsfilet verteilen

Die Rolle jetzt straff in Blätterteig einschlagen, als "Kleber" könnt ihr eine dünne Schicht Wasser aufpinseln, dass der Teig aneinanderklebt

Backofen vorheizen und ca. 60 Minuten bei 170°C Ober-Unterhitze backen. Im Kern sollte es zwischen 62°C und 65°C haben

Tipp vom Koch:

Mit einem scharfen Brotmesser schneidet ihr schönere Tranchen, als mit einem Messer mit glatter Klinge.

## En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram  
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)