

# Schweinefilet im Blätterteigmantel.

 **20 Min.**

Vorbereitung

 **60 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

## Zutaten für 4 Portionen:

g Schweinefilet (dickes Mittelstück)

Salz & Pfeffer

Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (z.B. PENNY READY)

Schwarzwälder  
g Schinken (z.B. Mühlenhof)

Eigelbe

EL Milch

## Zubereitung:

- 1** Grill vorheizen. Das Schweinefilet bei direkter Hitze 8 Min. rundherum scharf anbraten. Dann vom Grill nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
- 2** Blätterteig ausrollen, mit den Schinkenscheiben belegen. Wichtig: An allen Seiten einen ca. 3 cm dicken Rand freilassen.
- 3** Das Schweinefilet an einen langen Rand legen und vorsichtig aufrollen, dabei das ggf. noch anhaftende Backpapier vom Teig lösen. Teigländer und die Naht gut andrücken.
- 4** Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen.
- 5** Eigelbe mit Milch verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen.
- 6** Backpapier auf den heißen Pizzastein legen und die Fleischrolle darauflegen – mit der Naht nach unten.
- 7** Grilldeckel schließen und das Schweinefilet im Teigmantel 20–25 Min. bei 200 °C backen, bis der Teig goldbraun ist und das Fleisch eine Kerntemperatur ca. 62–65 °C (rosa/medium) bzw. 68 °C (durchgegart) erreicht.
- 8** Rolle vorsichtig vom Pizzastein nehmen und ca. 5 Min. ruhen lassen. Dann aufschneiden und auf Tellern anrichten.

**Tipp:** Dazu schmecken ein bunter Blattsalat und Baguette.