Schweinsfilet im Blätterteig mit Speck und Kräutern

Das Schweinsfilet im Blätterteig ist ein Klassiker der gutbürgerlichen Schweizer Küche (was auch immer das heissen mag). Das Filet ist, richtig zubereitet sehr zart, aber eher von dezentem Geschmack, eine Hülle aus Bratspeck und Kräutern ist da genau das Richtige, um dem feinen Stück mehr Aromakraft zu verleihen.

Das Filet sollte eine Kerntemperatur von höchstens ca. 65° erreichen, der Blätterteig braucht aber viel Hitze, damit er schön aufgeht und knusprig wird. Darum wird das Filet möglichst kühl in den Teig eingepackt, der dann bei 220° im Ofen gebacken wird.

Dazu passt Reis oder einfach grüner Salat mit Tomaten. Etwas aufwändiger zwar in der Zubereitung, aber bestimmt ein guter Tipp für die Beilage ist ein reichhaltiger Gemüsesalat.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Schweinsfilet
	Blätterteig ca. 28x20cm
15	Tranchen Bratspeck (ca. 130g)
3	Zweige frischer Rosmarin
6	grosse Salbeiblätter
1	handvoll glatter Peterli
2El	Sauerrahm (ca. 50g)
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Filet direkt aus dem Kühlschrank nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und ringsum insgesamt ca. 4 Minuten anbraten. Etwa 10 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen.

Kräuter hacken, mit dem Sauerrahm vermischen und das Filet damit rundum bestreichen. Überschüssige Kräutermischung auf dem ausgelegten Speck verstreichen.

Damit der Speck das ganze Filet umschliesst, die Speckscheiben überlappend und zu einander versetzt auf einer Haushaltfolie auslegen, das Filet darauf legen und mit Hilfe der Folie einrollen. Das Filet mit Hilfe der Folie an den Rand des Blätterteiges legen und einrollen. Die Naht muss nach dem Einrollen unter dem Filet liegen. Die Enden der Teigrolle etwas mit Wasser befeuchten und zusammendrücken. Zur Dekoration aus einem Rest des Teiges schmale Streifen schneiden und kreuzweise über die Teighülle legen. Ev. mit etwas Wasser befeuchten, damit die Streifen kleben. Etwas Butter schmelzen und den Teig damit einpinseln. Teighülle 5-6 Mal mit einer Gabel einstechen und das Bratenthermometer einstecken. In einer ausgebutterten Form in den auf 220° vorgeheizten Ofen schieben.

Sobald die Kerntemperatur 56° erreicht hat, das Filet aus dem Ofen nehmen. Das war nach 25 Minuten soweit - und der Teig auch schön gebacken. Vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen, die Kerntemperatur stieg dabei auf 65°. Nach ca. 5 Minuten den Teig mit dem ausgetretenen Saft bestreichen, das gibt der Oberfläche etwas Glanz.

Schweinsfilet mit Speck mit Hilfe der Folie einrollen

Mit Hilfe der Folie auf den Blätterteig legen