

## Filet im Blätterteig

Zutaten für etwa 3-4 Portionen:

### Farce (Füllmasse)

150 g weißes Kalbsbrät  
50 g angeschwitzte Champignonwürfel  
75 g gedünstete Gemüsewürfel  
Kräuter z.B. Petersilie, Thymian o.ä.

etwa 300 g Blätterteig  
ca. 200 g **Farce**  
etwa 400 bis 500 g Filet  
Salz, Pfeffer

Eistreiche = Mischung aus Eigelb und Sahne (Milch)

### Zubereitung:

1. Das Filet parieren, würzen und in Öl anbraten, auf einem Gitter auskühlen lassen.



Fleischsaft bleibt im Fleisch, Röststoffe entstehen = Geschmack.

2. Blätterteig dünn ausrollen (etwa 3 mm), kalt stellen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
3. Für die Farce: Alle Zutaten vermischen, würzen.
4. Blätterteig etwas größer als das Filet zuschneiden.  
Farce, je nach Größe des Filets, auf der Teigplatte verstreichen – an den Rändern etwa 2 cm Platz lassen – Ränder mit Eistreiche bestreichen.
5. Das Filet mittig aufsetzen, aufrollen – Seitenränder andrücken und umklappen.
6. Auf einen passenden Bogen Backpapier legen – Teighülle mit Eistreiche bestreichen.  
Mit den Teigresten garnieren – auch bestreichen.
7. Backofen auf 220° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen / ein Backblech in die mittlere Schiene einschieben und heiß werden lassen.  
Filet samt Backpapier auf das heiße Backblech legen.

**Backen:** Bei 220° C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten anbacken.  
Bei 170° C (Heißluft) fertig backen.

**Backzeit:** 30-35 Minuten / Kerntemperatur: ca. 60° C (leicht rosa)  
40-45 Minuten / Kerntemperatur: ca. 70-75° C (durch)

**Backofen ausschalten.**

**Filet bei leicht geöffneter Backofentür 5 Minuten ruhen lassen.**