

Schweinefilet im Blätterteig

Zubereitet mit: Knorr

ca. 55 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 600 g Schweinefilet
- 2 EL Pflanzenöl
- Jodsalz, grob geschroteter Pfeffer
- 200 g Champignons
- 100 g frischer Blattspinat
- 2 EL Crème légère
- 2 EL gemischte, gehackte Kräuter (z.B. Bärlauch, Petersilie, Schnittlauch, etc.)
- 270 g Blätterteig (1 Packung, aus dem Kühlregal)
- 1 Eigelb
- 1 Topf KNORR Sauce Pur Sauce zu Braten
- etwas Zitronenabrieb und -saft

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2371 kJ
Energie (Kilokalorien):	567 kcal
Fett:	35 g
davon gesättigte Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	23 g
davon Zucker:	2,1 g
Ballaststoffe:	2,1 g
Eiweiß:	40 g
Salz:	2 g

Zubereitung

1. Filet trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Öl anbraten und herausnehmen. Champignons und Spinat putzen, Champignons in kleine Würfel und Spinat in Streifen schneiden. Beides im verbliebenen Bratfett andünsten, 1 EL Crème légère und Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Blätterteig entrollen, die Hälfte der Farce mittig darauf verteilen, Filet auflegen und mit der restlichen Farce bedecken. Blätterteig verschließen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren, den Blätterteig damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 175°C) ca. 30 Minuten garen.

3. KNORR Sauce Pur Sauce zu Braten in 1/4 l (250 ml) warmem (nicht kochendem) Wasser auflösen, aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Sauce mit restlicher Crème légère und etwas Zitronenabrieb und -saft verfeinern und zum Schweinefilet im Blätterteig servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Der Blätterteig kann nach Belieben mit kleinen ausgestochenen Häschen serviert werden. Dazu passt frisches Gemüse der Saison und Kartoffeln oder Kartoffelpüree.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen