

Filet Mexican



Rezept für 4 Personen als Hauptgang

Einkaufsliste

- 1 Schweinsfilet ca. 400 g
- Senf, Salz, Paprika
- Cayennepfeffer
- 1 Büchse Mais oder ein roher Maiskolben
- 1 rote Peperoni
- 3 Essiggurken gross
- 1 Bund Peterli
- 300 g Kalbsbrät
- Tabasco
- 100 g Rohschinken dünn oder dünne Speckstreifen
- 1 Blätterteig
- 1 Ei

Vorbereiten

Falls roher Maiskolben denselben weichgaren und Körner lösen
Peperoni kurz garen oder unter heissem Wasser Haut lösen
anschliessend Peperoni in kleine (4x4mm) Würfel schneiden
Essiggurken auch in kleine Würfel schneiden
Peterli fein hacken

Zubereiten

Filet kurz anbraten mit wenig Bratbutter und auf Rüstbrett legen
Würzen mit Salz, Paprika, Cayennepfeffer oder Gewürz nach Wahl
Mit Senf gut einreiben und auskühlen lassen.

Maiskörner, gewürfelte Peperoni, gewürfelte Essiggurken in eine Schüssel geben. Gehackter Peterli begeben und das Ganze mit Pfeffer und ein paar Spritzer Tabasco würzen.
Anschliessend das Kalbsbrät daruntermischen und alles gut vermischen.
Auf eine Klarsichtfolie Rohschinken oder Speck verteilen auf gleiche Länge wie Filet.

Brätgemisch darauf verteilen, so dass sich eine ca. 1,5 cm dicke Schicht ergibt.

Filet darauf legen und mit Hilfe der Folie komplett umwickeln.
Gekühlter Blätterteig auslegen, Filet damit umwickeln und gut schliessen an den Enden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.
Blätterteig mit Eigelb (ev. vermischt mit Kaffeerahm) bepinseln.
Ev. Blätterteigreste als Dekoration auf Filet legen. (Sterne usw.)

Im Vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. bei 200°C und dann ca. 20-30 Min. bei 180°C auf der untersten Rille des Backofens backen.
Vorteil Pizzastufe, dann wird der Teigboden auch gut gebacken.
Ev. Backrost auf Backblech legen und Filet auf Rost legen. So kann der ausfliessende Saft in die Schale tropfen und der Blätterteig wird knuspriger, dann aber nicht mit Pizzastufe.

Servieren zB mit Nudeln und Morchelsauce auf vorgewärmte Teller.