



# Schweinefilet in Filoteig - Mantel mit Gorgonzolasoße

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Schweinefilet in Filoteig - Mantel, Gorgonzolasoße, eine herzhafte Geschmackskombination

## Zutaten

- Für die Schweinefilets:
- 2 parierte Schweinefilets ca, 700 - 750 g
- 60 - 80 g hauchdünn geschnittener Serano Schinken
- 1 Päckchen Filotteig
- 500 g frischer Blattspinat (Geht auch mit T.K. Spinat)
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 150 g frische, weiße Champignons in Scheiben
- 2 Schalotten
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- Etwas Butterschmalz zum Anbraten
- Für die Gorgonzola Crème:
- 50 - 60 g Gorgonzola
- 2 Cl Sherry
- Einige eingelegten rosa Pfefferkörner
- 1 Becher Sahne
- 40 - 50 g Butter
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Den frischen Blattspinat mehrfach gut waschen und trocknen.

## **Schritt3**

(Auf einem Küchentuch oder in einer Salatschleuder)

## **Schritt4**

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen.

## **Schritt5**

Die Champignonscheiben und den trockenen Spinat. dazu geben, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

## **Schritt6**

Nur 1 - 2 min. zusammen schmoren, kurz halten.

## **Schritt7**

(Ggf. auf ein Sieb leeren und ausdrücken, etwas abkühlen lassen)

## **Schritt8**

Das Einschlagen des Schweinefilets:

## **Schritt9**

Die Schweinefilets mit Salz und Pfeffer gut würzen und in Butterschmalz heiß von allen Seiten anbraten.

## **Schritt10**

Farbe nehmen lassen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

## **Schritt11**

Den Filotteig in der Größe der Filets auslegen, ev. mehrere Blätter mit etwas Eiweiß und etwas Wasser kleben.

## **Schritt12**

(Um die ausreichende Größe zu erhalten)

## **Schritt13**

Den Champignon - Spinat als Sockel in die Mitte setze. Die Schweinefilets darüber geben und den restlichen Spinat darüber gleichmäßig verteilen. Nun alles mit dem Serrano Schinken abdecken und in dem Filotteig einhüllen, verschließen. Die Enden gut andrücken, alles mit Eigelb, (Verquirlt mit etwas Wasser) bestreichen.

#### **Schritt14**

Für ca. 15 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben und appetitlich bräunen.

#### **Schritt15**

Danach den Backofen abstellen und weitere 5 min. in geöffneten Backofen" ausruhen" lassen.

#### **Schritt16**

Die Gorgonzola Soße :

#### **Schritt17**

Den zerbröckelten Gorgonzola in der Sahne aufkochen, mit Sherry und etwas Cayenne würzen.

#### **Schritt18**

Aufkochen und die Pfefferkörner dazu geben, nachschmecken, ggf. mit etwas Speisestärke sämig binden.

#### **Schritt19**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt20**

Die knusprig, appetitlich braunen Schweinefilets Tranchen von

#### **Schritt21**

ca. 40 g portionieren und an / auf der Gorgonzola Soße anrichten.

#### **Schritt22**

Dazu passen verschiedene gebackene Kartoffeln, Teigwaren aber auch ein bunter Basmati Gemüsereis.

**Rezeptart:** Schweinefleisch **Tags:** stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinefilet-in-filoteig-mantel-mit-gorgonzolasosse/>