



Schweinefilet mit Lauch, Backpflaumen und Pilzen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das schnelle und raffiniert gefüllt Schweinefilet in krossem Filotteig.

Zutaten

- 2 gleichmäßig grosse, parierte Schweinefilets, ca. 800g
- 2 - 3 Stangen Frühlingslauch in Ringen
- 100 g frische Steinchampignons, gewürfelt
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 10 Scheiben mageren Speck
- 50 - 60 g eingeweichte Backpflaumen
- 100 - 150 g Filotteig (Chinataschenteig aus dem Chinaladen)
- 1 Ei
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbereitung für die Füllung:

Schritt2

Den Frühlingslauch putzen und in feine Ringe schneiden.

Schritt3

Die Steinchampignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen und in kleine Würfel oder dünne Scheiben schneiden.

Schritt4

Die gehackten Schalotten in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen, die gehackten Steinchampignons und den Frühlingslauch dazu geben. Mit Pfeffer und etwas Knoblauchsatz würzen.

Schritt5

.3 - 4 min. schmoren lassen, dann die entkernten, geviertelten Backpflaumen dazu geben.

Schritt6

Das Füllen des Schweinefilets:

Schritt7

Die Spitzen der Schweinefilets abschneiden, und das verbleibende Filet mit einem "Dreier Schnitt" versehen.

Schritt8

(Um eine möglichst große Fläche zum Füllen zu erreichen, ev. leicht zwischen zwei Küchenfolien plattieren)

Schritt9

Aufklappen, die Füllung verteilen, gut zusammen rollen, ev. mit Küchengarn binden. Mit Salz, Pfeffer und Paprika äußerlich würzen und in Butterschmalz rund herum anbraten.

Schritt10

Farbe nehmen lassen, etwas abkühlen und mit den mageren Speckstreifen umhüllen, einwickeln.

Schritt11

Den China Taschenteig auslegen (Ev. doppelt) und an die Schweinefilets anpassen.

Schritt12

Die äußeren Ränder mit Eigelb und etwas Wasser einstreichen.

Schritt13

Das Fleisch einschlagen, gut andrücken und in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen für 15-18 min. schieben.

Schritt14

Danach 2 - 3 min .ausruhen lassen, dann tranchieren.

Rezeptart: Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinefilet-mit-lauch-backpflaumen-und-pilzen/>