



PORK'S PIE

[Schweinefilet im Blätterteig]

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Schweinefilet(s), à 550 Gramm
- etwas Salz und Pfeffer, weißer
- etwas Butter
- 1 großer Blätterteig, etwa 42 mal 24 cm
- 120 g Frühstücksspeck, sehr dünne Tranchen
- 500 g Brät
- etwas Butter
- 1 m.-große Paprikaschote(n), rote, gewaschen entkernt, fein geschnitten
- 250 g Champignons, gewaschen, halbiert, ganz dünne Scheiben
- 5 große Gurke(n), (Essigurken) in feine Würfelchen geschnitten
- 400 g Blattspinat, TK
- 1 Zehe/n Knoblauch, fein geschnitten
- 1 kleine Zwiebel(n), fein geschnitten
- 1 Eigelb
- 2 EL Kaffeesahne

ZUBEREITUNG

- Den Spinat auftauen, etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, Spinat beigegeben, würzen mit etwas Salz und Pfeffer, ablöschen mit ein paar Tropfen Wasser und den Spinat garkochen, absieben und auskühlen lassen.
- Das Schweinefilet würzen mit Salz und Pfeffer, in einer Pfanne im Bratfett während 7-8 Minuten rundherum gut anbraten, aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.
- In der gleichen Pfanne etwas Butter erhitzen, Paprikawürfel und Champignonscheiben sehr gut darin andünsten, etwas würzen mit Salz, so dass es das Wasser schön herauszieht. Aus der Pfanne nehmen und in einem Sieb auskühlen und abtropfen lassen.
- Den Blätterteig auslegen und in der Mitte des Teiges den Speck auslegen.
- Essigurken und das ausgekühlte Paprika - Champignon - Gemisch (von Hand auspressen) sehr gut unter das Brät mischen. Dann das Brätgemisch auf dem Speck verteilen, austreichen.
- Den Spinat auspressen von Hand und auf der Brätmasse verteilen, das Filet darauflegen und einpacken. Achten Sie darauf, dass die Masse mit dem Spinat schön um das Filet verteilt ist.
- Den Ofen vorheizen auf 150 Grad Umluft, den Blätterteig mit Eigelb-Kaffeesahne Gemisch bestreichen und im Ofen während 1 Stunde und 15 Minuten backen. Dann die Temperatur für noch mal 15 Minuten hochdrehen auf 180 Grad, so dass der Teig noch etwas braun wird.