

Putenfilet in Blätterteig

Zutaten

Ein Putenfilet von Hartmanns Putenhof
300g für 2 Personen, 500g für 3-4
Personen

Pro Filet

1 Platte Blätterteig

1 Ei

1 Essl. Mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Den Blätterteig etwas ausrollen (auf ca. 30 x 30cm) und mit mittelscharfem Senf nicht ganz bis zum Rand bestreichen. Das Filet salzen, pfeffern und in die Mitte der Blätterteigplatte legen. Die Ränder der Teigplatte mit Eiweiß bestreichen und das Filet einwickeln. (Am besten die Seiten einschlagen und anschließend aufrollen). Mit der Naht nach unten auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen, so dass der Dampf entweichen kann. Im Backofen bei 150°C je nach Größe 30min (300g) bzw. 45min (500g) backen.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Salzkartoffeln und Spargel

...noch ein paar Tipps

Nach Belieben kann zwischen Fleisch und Blätterteig auch blanchierter Wirsing oder Spinat gelegt werden. Hierzu die Blätter für 1-2 Minuten in heißem Wasser kochen und anschließend etwas trocken tupfen.

Natürlich kann auch der Geschmack des Filets durch verschiedene Gewürz- und Kräutermischungen variiert werden!