

## Filet im Teig



### Zubereitung (4 Personen)

800 g Rindsfilet  
eckiger Blätterteig  
15 Tranchen Rohschinken (ca 150g)  
3 Zweige frischer Rosmarin  
6 grosse Salbeiblätter  
1 Bund Peterli  
1 Kräuter Philadelphia  
1 Ei gequirlt  
Bratbutter

- Filet mit Salz und Pfeffer würzen und ringsum insgesamt ca. 8 Minuten anbraten
- Filet auskühlen lassen
- Kräuter hacken
- Kräuter mit dem Philadelphia vermischen
- Teig auf Backreinpapier auf Backblech auslegen
- Teig mit Rohschinken belegen
- Kräutermischung auf Rohschinken streichen
- Filet darauf legen und mit dem Teig einrollen
- den Teig mit dem gequirlten Ei einpinseln
- Teighülle 5-6 Mal mit einer Gabel einstechen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 220 Grad 30 Minuten backen
- vor dem Servieren 5-10 Minuten ziehen lassen

### Bemerkung:

- kann (bis aufs mit Ei einpinseln und backen) am Tag vorher vorbereitet werden
- Im Kühlschrank aufbewahren