

# Kochen mit Klaus

## Filet mit Pilzfüllung im Blätterteig

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Schweinefilet, Salz, Pfeffer, 400 g Champignons, 2 Zwiebeln,
- 60 g Schinkenwürfel, Semmelbrösel, Muskat, 150 g Frischkäse,
- 2 Eier, 2 Pck. Blätterteig (Kühlregal), 80 ml Milch, 250 g Cremefine,
- ½ Pck. Fix für Champignonsuppe, Thymian, Petersilie, Weißwein

### Zubereitung:

1. 100 g Pilze in Scheiben schneiden, Rest klein, Zwiebeln, Knobi fein würfeln. Sehnen vom Filet entfernen. Filet in heißem Öl rundum scharf anbraten, herausnehmen, abkühlen lassen, salzen u. pfeffern. Eier trennen.



2. Schinkenwürfel, 2/3 Zwiebeln & Knobi, Pilzwürfel im Bratfett anbraten, mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Kräutern würzen. In eine Schüssel geben u. abkühlen lassen. 1 Eigelb u. Frischkäse unter die Pilze ziehen, mit Semmelbröseln binden.



3. Blätterteig aufrollen, ½ der Pilzmasse mittig darauf verteilen. Filet aufsetzen, mit restl. Masse bedecken. Ränder mit Eiweiß bestreichen, 2. Blätterteig darauf legen, einschlagen u. andrücken. Mit Eigelb bestreichen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.



4. Inzwischen restl. Zwiebeln u. Champignons andünsten, mit Cremefine u. Milch ablöschen, Fix u. helle Sauce einrühren. Aufkochen, salzen u. pfeffern. Mit Wein verlängern. Petersilie einrühren.

*Tipp des Chaoten:* Mit *karamellisiertem Erbsen-Möhrengemüse* reichen.

