

Unser  
Genusstipp  
für Sie\*

# Flechtsig

Verantwortungsvoll genießen.



## Schweinefilet im Champignon-Blätterteig // Für 4 Portionen

1–2 Schweinefilets ca. 200 g pro Person, 400 g Champignons, 3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 6 Zweige Thymian, 2 EL Sherry, 3 EL Speiseöl, 3 Eigelbe, 100 g Frischkäse, 3 EL Semmelbrösel, ca. 300 g Tiefkühl- oder Kühlblätterteig, Salz, Pfeffer

### Kamen

Oststraße 17  
59174 Kamen  
02307 102 85

### Bergkamen

Schulstraße 48  
59192 Bergkamen  
02307 60613

\* Rezept exklusiv  
von Meas Cucina,  
Schwerte

Die Champignons putzen und fein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und zerkleinern. Die Hälfte mit den Pilzen in heißer Butter unter Wenden 3–4 Min. anbraten. Mit den abgezupften Thymianblättchen, Salz und Pfeffer würzen. Den Sherry zugeben und garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum in heißem Öl ca. 6 Min. scharf anbraten. Eigelb und Frischkäse verrühren und unter die Champignonmasse ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. So viel Semmelbrösel zugeben, dass eine formbare Masse entsteht. Die Hälfte mittig auf dem abgerollten Blätterteig verteilen. Filet darauf setzen, mit der übrigen Champignonmasse belegen. Den Teig darum wickeln, Ränder gut festdrücken. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit dem übrigen Eigelb bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 25–30 Min. backen, evtl. zum Ende hin mit Alufolie abdecken, damit der Teig nicht zu dunkel wird. Dazu passt wunderbar ein feiner Blattsalat mit Orangenseiten.

[verantwortungsvoll-genießen.de](http://verantwortungsvoll-genießen.de)

NEULAND-QUALITÄT

*Die gute Herkunft,  
die Ihnen schmeckt.*



---

**Besonders artgerechte Haltung.**

*Alle Tiere haben Auslauf ins Freie, liegen auf Stroh, bekommen nur einheimische Futtermittel zu fressen und haben viel Tageslicht.*

---

**Qualität, die man schmeckt.**

*Die Qualität des Fleisches zeigt sich in seinem besonders guten Geschmack. Es ist nicht zäh, wässrig und schrumpft nicht zusammen.*

---

**Ohne Antibiotika und Gentechnik.**

*Alle Futtermittel sind ohne Antibiotika oder andere Leistungsförderer. Gentechnik darf weder in der Züchtung noch in der Fütterung eingesetzt werden.*

---

**Transparenz und Kontrolle.**

*Aufgrund der Unterstützung und regelmäßiger Kontrolle durch den Deutschen Tierschutzbund bieten wir Ihnen eine hohe Glaubwürdigkeit.*

---