Schweinefilet in Blätterteig

Zutaten für 4 Personen:

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Petersilie
3 EL	Cognac
1	Schweinefilet am Stück
3	rohe feine Bratwürste
200 g	Schwarzwälder Schinken
100 g	Kochschinken
1 Packung	Blätterteig aus dem Kühlregal
Salz, Pfeffer	
Paprika	
1	Ei

Zwiebel, Knoblauch, Kochschinken und Petersilie fein schneiden. Das Brät der Bratwürste aus der Pelle in eine Schüssel drücken und zusammen mit den klein geschnittenen Zutaten und dem Cognac vermengen.

Das Filet mit Pfeffer und Paprika würzen, mit der Brätmasse bestreichen und mit dem Schwarzwälder Schinken umwickeln. Da der Schinken durch das räuchern sehr salzig ist, die Bratwürste ebenfalls vorab gewürzt sind, muss man mit den eigenen Gewürzen sparsam umgehen.

Den Blätterteig aus der Verpackung nehmen, das Filet auf den Teig legen und diesen einschlagen. Überstehende Teile können für die Dekoration verwendet werden. Die Teigenden mit Eiweiß bestreichen und gut verschließen. Mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Bei 175 Grad im Heißluftofen ca. 30 min backen. Damit nichts austrocknet eine kleine feuerfeste Schale mit Wasser in den Backofen stellen.

Vor dem Anschneiden und Servieren 5 min ruhen lassen.