



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Schweinefilet in Blätterteig

Zutaten:

1 St Schweinefilet mit Blätterteig, fertig vom Metzger

1 St Ei

Ofen auf 200 °C vorheizen

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Das Schweinefilet im Blätterteig mit Ei bestreichen,

in den gut vorgeheizten Backofen geben und 10 Min bei 200 °C backen.

Um dem Teig einen schöneren Trieb zu geben - eine Kaffeetasse voll Wasser auf den Boden einer Form geben, so dass Wasserdampf entsteht.

Nachdem der Teig aufgegangen ist, bzw. eine schöne Farbe erhalten hat, die Temperatur auf ca. 150 °C zurücknehmen und weitere 40 Minuten fertig backen.

Lachsfilet in Blätterteig

Zutaten:

4 St Lachsfilet mit Blätterteig, fertig vom Metzger (300g Hauptportion)

1 St Ei

Ofen auf 200 °C vorheizen

Zubereitung:

Lachs im Blätterteig garen wie oben beschrieben - jedoch nur ca. 30 Minuten!