

# Filet im Teig

---

Filet im Teig

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: [4.02.2026](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

(Nach Betty Bossi)

## ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

### 1. Schritt

1 EL Bratbutter  
500 g Schweinsfilet  
1/2 TL Salz  
wenig Pfeffer

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch würzen, bei mittlerer Hitze rundum ca. 4 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

### 2. Schritt

100 g halbgetrocknete Tomatenstreifen  
3 EL glattblättrige Petersilie  
100 g Mascarpone

Tomaten mit der Petersilie grob schneiden, mit dem Mascarpone mischen.

### 3. Schritt

1 ausgewählter Blätttert (ca. 25x42 cm), kalt  
6 Tranchen Rohschinken  
1 Ei  
Die Länge des Knusper-Blechs der Länge des Fleisches anpassen. Teig entrollen, längs ins Blech legen, etwas andrücken. 3 Rohschinkentranchen längs in die Mulde legen,  
1/3 der Füllung darauf verteilen, Filet darauflegen, restliche Füllung darauf verteilen, restlichen Rohschinken darüberlegen.  
Ei verklopfen, Teigränder mit wenig Ei bestreichen, freie Teighälfte über die Masse legen

### 4. Schritt

Den Ausstecher bemehlen, jeweils seitlich in den Teigrand drücken und verschliessen. Ausstecher entfernen, Filetpäckli evtl. verzieren, mit dem Knusper-Backblech auf ein Backblech stellen.  
Teig mit restlichem Ei bestreichen. Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

### 5. Schritt Weissweinsauce

1 Zwiebel  
1 EL Butter  
3 dl Weisswein (Federweissen)  
2 dl Saucen-Halbrahm

## Filet im Teig

---

$\frac{1}{2}$  TL Salz  
Wenig Pfeffer

Zwiebel schälen, in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Wein dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. einkochen. Saucen-Halbrahm dazugießen, ca. 5 Min. köcheln, würzen. Sauce durch ein Sieb in eine kleine Pfanne gießen.