



**Kochen
mit Globus**

**Schweinefilet
im Blätterteig
mit grünem Spargel und Mandel-Spätzle**




Zutaten:

800 g Schweinefilet
1 Packung Blätterteig
(mindestens 4 Blatt)
2 Eier
600 g grüner Spargel

300 ml Sahne
800 g Spätzle
40 g Mandelblättchen
100 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat,
Öl, etwas Petersilie

*Dazu passt:
ein trockener Weißwein*

 4 Personen

 60 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Das Schweinefilet putzen (Fett und Sehnen abschneiden) und in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Die Blätterteigplatten auf ein Backblech legen und das Filet in den Blätterteig einwickeln. Die Kanten mit einer Gabel zudrücken. Die Eier verquirlen den Blätterteig damit bestreichen (z. B. mit einem Pinsel). Danach bei ca. 180–200 °C Umluft im Ofen ca. 30 Minuten backen. Den Spargel putzen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in reichlich gesalzenem Wasser garen, bis er noch Biss hat. Abgießen, danach mit etwas Öl in einer heißen Pfanne anschwitzen. Die Sahne hinzugeben und ca. auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spätzle nach Anleitung zubereiten. Die Mandeln in einer heißen Pfanne kurz anrösten, die Butter hinzugeben. Die gekochten Spätzle zur Butter-Mandelmischung geben und kurz mit anschwemmen. Die Petersilie hacken und mit den Spätzle vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

