Nah&Frisch



AMA Professional

Schweinefilet im Erdäpfelmantel

Hauptspeise Fleischgerichte

Zubereitung

Kartoffeln grob reiben, mit Eiern und Käse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Mehl zugeben. Das Filet scharf anbraten, salzen und pfeffern. Kartoffelmasse auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Spinat blanchieren auf der Erdäpfelmasse verteilen. Das Filet daraufsetzen, in die Masse einwickeln. etwas Butterschmalz in einen Bräter geben. Filet einsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180-200 °C ca. 25-30 min garen.

Zutaten

- 1 kg Schweinefilet
- 500 g mehlige Erdäpfel (geschält, gekocht)
- 250 g Spinat
- 2 Stk. Eier
- 100 g geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- Butterschmalz