

Truthahnfilet im Blätterteig



Zutaten:
1 Truthahnfilet
1 Rolle Blätterteig rechteckig ausgewählt
500g Brät
Bratspeck
Kräuter
Gewürze
Ei oder Eigelb zum bestreichen
Bratbutter

Truthahnfilet mit Fleischgewürz allseitig schön würzen und in Bratbutter allseitig kurz und heiss anbraten.

Brät mit den Kräutern verfeinern, das Brät kann beliebig mit Gemüsewürfelchen, Pilzen, Nüssen, u.s.w. ergänzt werden.

Blätterteig mit Speckscheiben belegen. Und mit 2/3 des Bräts bestreichen.

Das Filet auf das Brät legen, mit dem restlichen Brät bestreichen. Und mit halbierten Specktranchen bedecken. Nun den Blätterteig auf beiden Seiten hochklappen, damit er in der Mitte etwas überlappt. Vorne und hinten den Teig leicht einklappen und gegen die Mitte falten. Filet wenden, mit der Gabel etwas einstechen. Ev. mit Blätterteig Deko verzieren.



Mit Ei bestreichen und bei 200°C im vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen.

Backzeit Filet vom Truthuhn (ca. 300g)
ca. 35 min.

Backzeit Filet vom Truthahn (ca. 550g)
ca. 50-60 min.



Das Filet sollte eine Kerntemperatur von 80–85°C aufweisen.

Nach dem backen das Filet kurz abstehen lassen und danach aufschneiden.
Mit Salat als Beilage servieren.
Wer mag kann dazu auch eine Sauce servieren.

En Guete....

