

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 mehliges Erdäpfel
(geschält, gekocht)

250 g Spinat

2 Stk. Eier

100 g geriebener Käse

Salz

Pfeffer

Mehl

Butterschmalz