

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

RINDSFILET IM TEIGMANTEL

Zutaten:

4 St.	Rindsfilet aus dem Mittelstück à 150gr
200 gr	Blätterteig, rechteckig ausgewallt
2 St.	Schalotten, fein gehackt
200 gr	frische Steinpilze
2 EL	Butter
3 EL	Madeira, Rotwein oder Weisswein
½ dl	Rahm
1 EL	frische Petersilie, gehackt
Etwas	Salz & Pfeffer
Etwas	Bratbutter
Evtl.	100 gr Entenleber-Bloc
4-6 St.	Speck, Bresaola oder Rohschinken verwenden
1 St.	Eigelb

ZUBEREITUNG:

Rindsfilet leicht würzen und beidseitig je 1 Minute in der Bratbutter anbraten, Zur Seite stellen. Ofen auf 220°C. vorheizen.

Steinpilze putzen und in kleine Tranchen schneiden. Schalotten im Butter dämpfen, Pilze zufügen und dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Mit Madeira, Porto oder Rotwein, Weisswein ablöschen und reduzieren, Rahm dazugeben und bei starker Hitze einkochen bis die Flüssigkeit nahezu verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie unterziehen, abkühlen lassen.

Blätterteig in 4 grosse Rechtecke schneiden. Speck, Bresaola oder Rohschinken auf dem Teig platzieren. Filets darauf geben und nach Wunsch mit dem Entenleber-Bloc grosszügig bestreichen. Pilzmasse ebenfalls auf das Fleisch geben.

Jetzt alles mit dem Teig umhüllen. Ränder gut andrücken. Den Teig mit Eigelb bestreichen. Filets bei 220°C. in den Ofen schieben. Nach etwa 20 Minuten Ofen abstellen und die Filets noch 5 Minuten ziehen lassen.