

Weihnachtsfilet im Teig



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

BACKEN: ca. 35 Minuten

FÜR 4-6 Personen

Backpapier für das Blech

FÜLLUNG

½ Schalotte, fein gehackt

1 EL Bratbutter oder Bratcrème

20 g getrocknete Morcheln, eingeweicht,
 halbiert, gewaschen, abgetropft

0,5 dl Weisswein

500 g Kalbsbrät

1 EL Petersilie, fein gehackt

30 g ungesalzene Pistazienkerne, gehackt

FLEISCH

1 Kalbsfilet, ca. 800 g

1 Rosmarinzweig, fein gehackt

Salz, Pfeffer

2 EL Bratbutter oder Bratcrème

500 g rechteckig ausgewallter Blätterteig,
 25×42 cm

150 g Specktranchen

1 Eigelb, verquirlt

1 EL Vollrahm

ZUBEREITUNG

FÜLLUNG

Schalotte in der heissen Bratbutter andämpfen.

Morcheln 3–4 Minuten mitdämpfen, mit Wein
 ablöschen, einköcheln lassen. Abkühlen lassen, mit
 Brät, Petersilie und Pistazien mischen.

FLEISCH

Kalbsfilet mit Rosmarin bestreuen, würzen. In der
 heissen Bratbutter rundum 5–6 Minuten anbraten, aus
 der Pfanne nehmen. Blätterteig mit der Brätmasse
 bestreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 3 cm
 frei lassen. Brätmasse mit Speck belegen. Kalbsfilet
 darauflegen. Teig einschlagen, mit der Teignaht nach
 unten auf das vorbereitete Blech geben. Eigelb mit
 Rahm verrühren, Teig damit bestreichen.

BACKEN

In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 30–35
 Minuten backen. Herausnehmen, vor dem
 Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen.

Tipp

- Filet im Teig mit Blätterteigresten garnieren.

www.lemenu.ch