

Rindsfilet im Teig

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Kühl stellen: ca. 2 Std.
Backen: ca. 45 Min.

Füllung

- 50g Cashew-Nüsse,
grob gehackt
- 50g ungesalzene geschälte
Pistazien, grob gehackt
- 2 Scheiben Toastbrot,
grob gehackt
- 2 Esslöffel Petersilie,
fein geschnitten
- 200g Doppelrahm-Frischkäse
(z. B. Philadelphia nature)
- ½ Teelöffel Paprika
- ½ Teelöffel Salz

- 1 Esslöffel Bratbutter
- 800g Rindsfilet (Mittelstück)
- 1 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer

- 5 grosse Lattichblätter,
Strunk flach geschnitten
- Salzwasser, siedend

- 8 Tranchen Schinken
(ca. 240g)

- 500g Blätterteig
- 1 Eigelb, verknüpft

1. Nüsse und Pistazien in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, herausnehmen, auskühlen. Toastbrot, Petersilie und Frischkäse daruntersmischen, würzen.
2. Bratbutter in derselben Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 5 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
3. Lattichblätter im Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren. Herausnehmen, kurz kalt abspülen, abtropfen, trocken tupfen.

Formen: Schinken leicht überlappend auf die Arbeitsfläche legen, Lattichblätter darauflegen. ¾ der Nussmasse in der Länge des Filets auf die Lattichblätter geben, Filet darauflegen, restliche Nussmasse aufs Filet verteilen, mit dem Schinken und Lattich umwickeln, gut andrücken. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von



Film auf:
videos.bettybossi.ch

ca. 30×35 cm auswallen. An der Schmalseite einen Streifen von ca. 5 cm abschneiden, für die Garnitur kühl stellen. Filetpäckli auf den Teig legen, Teigränder mit Ei bestreichen, locker über das Filet legen, gut andrücken, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus dem Teigstreifen Sterne ausstechen, mit Eigelb bestreichen, Teig damit garnieren, etwas andrücken. Teig mit Eigelb bestreichen, dicht einstecken, Filet ca. 2 Std. kühl stellen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, bis die Kerntemperatur von ca. 50 Grad erreicht ist. Herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen, Fleisch tranchieren.

Sauce

- 2 dl Rotwein (z. B. Dôle)
- 2 dl Rindsbouillon
- 2 Esslöffel flüssiger Honig
- 80g Butter, in Stücken, kalt

Wein aufkochen, auf ca. 3 Esslöffel einkochen. Bouillon und Honig begeben, unter Rühren ca. 5 Min. kochen. Hitze reduzieren, Pfanne von der Platte nehmen. Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist, mit dem Filet servieren.

Lässt sich vorbereiten: Filet ca. ½ Tag im Voraus vorbereiten (mit Eigelb bestreichen), zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Direkt backen.

Portion: 1281 kcal, E 75g, Kh 74g, F 81g



Wein-Tipp

**Pinot Noir
de Saint-
Léonard AOC
Valais Réserve
Domaines des
Virets**

Herkunft: Schweiz/Wallis

Rebsorte: Pinot noir

Charakter: typisch helles Rubinrot, in der Nase würzig mit Nelken- und Schwarzeenteenoten, dazu reife Beerenaromen, mit viel weichem Tannin, saftige Frucht und dezente Holznote im langen Abgang.

Passt auch zu rotem Fleisch, Walliser Platte, aromatischem Käse.

Bezugsquellen: in grösseren Coop Verkaufsstellen und unter www.coopathome.ch.