



Rindsfilet im Teig an Senfrahmsauce, mit Wildreis und glasierten Rüebl

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit

Vor- und Zubereitung 45 Min. Backen 30-35 Min. Total 120 Minuten



600g	Rindsfilet
	Salz + Pfeffer
400g	Blätterteig
1	Ei
4	Tranchen Hinterschinken

Diese Mengen gelten für 1 Rindsfilet

	Füllung
10g	Herbsttrompeten oder Steinpilze
50g	Lauch
50g	Karotten
1 TL	Rapsöl
30g	Trockenfleisch Hobelmöckli
300g	Kalbsbrät



Und so wird's gemacht:

Rindsfilet im Teig an Senfrahmsauce

Fleisch 1

Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl rundum 5–6 Minuten anbraten. Filet auf ein Gitter legen und auskühlen lassen.

2

Für die Füllung Pilze in kaltem Wasser 15 Minuten einweichen. Lauch und Karotten in Würfelchen schneiden. Pilze abgiessen, kalt abspülen und gut ausdrücken. Pilze hacken. Mit den Gemüsewürfelchen im Öl 5 Minuten dünsten. Trockenfleisch fein schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten mit Kalbsbrät mischen.

3.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ei verquirlen. Blätterteig zu einem ca. 3 mm dicken Rechteck auswallen. Ränder mit Ei bestreichen. Schinken auf der Teigmitte auslegen. Brätmasse darauf ausstreichen. Filet darauflegen. Im Teig einwickeln. Ränder gut verschliessen. Filet auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nach Belieben mit Teigresten garnieren. Filet mit Ei bestreichen. In der Ofenmitte 30–35 Minuten backen. Die Kerntemperatur sollte ca. 60 °C betragen. Filet aus dem Ofen nehmen. Vor dem Tranchieren 5 Minuten ruhen lassen. In dicke Tranchen schneiden. Dazu passt Reis mit Gemüse.

Senfrahmsauce für 6 Personen

1,5 EL Olivenöl
3 DL Kalbsfond oder Bouillon
2,5 EL grobkörniger Senf
1 MSp Kurkuma
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
0,75 dl Vollrahm

Schalotte schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte ca. 5 Min. andämpfen, Fond dazugiessen, ca. 5 Min. köcheln. Mit dem Senf in einem Mixglas fein pürieren, würzen, wieder in die Pfanne giessen. Rahm flaumig schlagen. Schlagrahm uner die heisse Sauce mischen und anrichten.

Wildreis: Pro Person ca. 60g Kochen nach Gebrauchsanweisung !