

Kalbsfilet im Blätterteig

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

1 Kalbsfilet, ca. 650 g

2 EL Öl

Salz

Pfeffer

Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in der Bratpfanne im heissen Öl rundum scharf anbraten. Anschliessend herausnehmen und auskühlen lassen.

60 g Steinpilze, getrocknet

Steinpilze in heissem Wasser einweichen.

1 Zwiebel

4 Salbeiblätter

100 ml Weisswein

250 ml Vollrahm

Salz

Pfeffer

Steinpilze gut ausdrücken und klein würfeln.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln und Steinpilze in der Bratpfanne andünsten. Salbei kurz mitdünsten, mit dem Weisswein ablöschen und ein wenig einkochen lassen.

Rahm zugeben und bei schwacher Hitze stark einkochen lassen; es soll nur noch wenig Flüssigkeit übrig bleiben.

1 Rolle Blätterteig, rechteckig ausgewallt

150 g Rohschinken, in Tranchen

Rohschinken überlappend so auf die Arbeitsfläche legen, dass man ein Rechteck erhält, in dem das Filet eingepackt werden kann. Zwei Drittel der Steinpilzmasse auf dem Rohschinken verteilen. Filet auf den Rohschinken legen, mit der restlichen Steinpilzmasse bedecken und den Rohschinken darüberschlagen.

Filet auf den Blätterteig legen, Schmalseiten über das Filet legen, Filet längs einrollen, Teigende mit Wasser bestreichen und andrücken.



Filet mit dem Teigende nach unten auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen.
Nach Belieben mit Teigresten verzieren.

Kuchenblech in den kalten Garraum geben. Backen.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021

