

Filet im Blätterteigmantel



● Rind

🕒 ca. 1 h 50 min

🔪🔪🔪 schwierig



Personen: 6–8 · Zubereitung: 40 min · Gesamtzeit: 1 h 50 min

Schwierigkeit: schwierig · **Teilstück: Filet**

Zutaten

Filet

- 1 kg ehrlich.tirol Filet im Ganzen
- 2 EL Butterschmalz
- Mehl zum Bestäuben
- 3 Packungen Blätterteig
- 1 Ei

Fülle

- 40 g getrocknete Steinpilze
- 500 g Champignons
- 3 Schalotten
- 2 EL Butter
- ½ Bund Petersilie
- 30 ml Sherry

- 1/8 l Schlagobers
- 2 Spritzer Worcestershiresauce
- Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG

01. Das Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Steinpilze in 100 ml warmem Wasser einweichen. Champignons säubern, klein schneiden und in einer schweren Pfanne 3 Minuten ohne die Zugabe von Fett anrösten. Geröstete Pilze in eine Schüssel füllen und zur Seite stellen. **02.** Schalotten oder Zwiebeln schälen und klein schneiden, Butter in der Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Petersilie abzupfen und fein hacken. Steinpilze abseihen und klein schneiden. **03.** Champignons, Steinpilze und Petersilie zu den Schalotten geben und weitere 3 Minuten braten. Mit Sherry ablöschen, Schlagobers und Worcestershiresauce dazugeben und so lange köcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **04.** Das Filet salzen und pfeffern, das Butterschmalz in einer schweren Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten, anschließend zur Seite stellen. **05.** Etwas Mehl auf einem Nudelbrett verteilen, 1 Lage Blätterteig darauflegen und mit kaltem Wasser bestreichen. Eine weitere Lage Blätterteig auf die erste Teigschicht legen und mit Wasser bestreichen, den Vorgang mit der 3. Lage wiederholen. Die übereinanderliegenden Blätterteigschichten nun mit einem Nudelholz zusammendrücken und bei Bedarf rechteckig ausrollen, sodass das Filetstück darin eingewickelt werden kann und rundherum ein Rand von etwa 10 cm bleibt. **06.** Die Fülle mittig auf dem Blätterteig verteilen, sodass sie das Filet zur Gänze umhüllen kann. Das Filet auf die Fülle setzen. Das Ei trennen und die freien Teigstreifen mit Eiklar bestreichen. **07.** Den Teig nun vorsichtig von der kurzen Seite her aufrollen und gut festdrücken. Die überstehenden Teigränder abschneiden. Die Enden einschlagen und ebenfalls mit Eiklar fixieren. **08.** Die Teigoberseite mit dem Eidotter bestreichen, aus den Teigresten dünne Streifen schneiden und den Teigmantel damit verzieren. Auch die Verzierungen mit Eidotter bestreichen. Abschließend mit der Gabel regelmäßig Löcher in den Teig stechen, damit der Dampf während des Garens entweichen kann (sonst platzt der Teig an anderen Stellen auf). **09.** Das eingewickelte Filet vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 30 Minuten im Backrohr garen, bis der Teig goldgelb gebacken ist. Das Filet im Blätterteigmantel aus dem Rohr nehmen, vorsichtig mit einem sehr scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und sofort servieren.

TIPP

Dieses Gericht erfordert einige Arbeitsschritte, doch der Aufwand lohnt sich. Ein perfekter Braten für einen besonderen Anlass.



HAT´S GESCHMECKT?



Teile dein Lieblingsrezept auf
facebook.com/ehrlich.tirol oder [Instagram/ehrlich.tirol](https://instagram/ehrlich.tirol)

#ehrlichtirol

Weiter Rezepte findest du unter www.ehrlich.tirol/rezepte

