

Rinderfilet in Blätterteigkruste

Am Vortag das Filet in einer heißen Pfanne mit Olivenöl und etwas Butter rundum kross anbraten. Pfeffern salzen und abkühlen lassen. Das Fleisch in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.

Den Weißkohl und den Wirsing, putzen, waschen und klein schneiden. 3 Schalotten, schälen und klein würfeln. 100 g Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel mit dem Speck etwas andünsten. Den Kohl und den Wirsing hinzufügen und ebenfalls andünsten. Die Gemüsebrühe hinzugeben und während einer Stunde bei kleiner Hitze garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Den Ofen auf 220° C vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und einen Teil der Kohl-Wirsingmasse ungefähr in der Größe des Filets auf dem Blätterteig verteilen. Die restliche Kohl-Wirsingmasse über das Filet streichen. Die zweite ausgerollte Blätterteigplatte drüber legen und rundum fest andrücken. Überschüssigen Teig, einfach abschneiden und zur Garnitur verwenden. Den Teig mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die restlichen Schalotten, schälen und klein würfeln. Ebenfalls den Speck klein schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Schalotten mit dem Speck andünsten. Die Champignons hinzufügen und etwas dünsten lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit der klein geschnittenen Petersilie bestreuen.

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Durch die Kartoffelpresse drücken und mit Sahne, Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Heiß halten. Das Filet auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und während 30 Minuten backen.

Die Sahne mit dem Weißwein aufkochen und während fünf Minuten einkochen lassen. Die Gänseleberpastete hinzugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Einen EL Butter unterrühren und mit dem Stabmixer aufschäumen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mit einem scharfen Messer den Blätterteig rundum aufschneiden und das Filet in Scheiben schneiden. Sollte das Fleisch noch zu blutig sein, kann man den Blätterteig wieder drüber legen und noch etwas in dem heißen Ofen nachgaren. Auf großen Tellern anrichten.

Zutaten für 4 Personen

1 kg Rinderfilet	1 Weißkohl
1 Wirsing	6 Schalotten
200 g Speck	1 Knoblauchzehe
2 Kg frische Champignons	750 g Kartoffeln
½ l Sahne	100 g Gänseleberpastete
2 TK-Platten Blätterteig	4 cl Weißwein
2 cl Gemüsebrühe	Muscat
Petersilie	2 EL Butter
Olivenöl	Frische Petersilie
2 Eigelbe	



Weintipp

Als Weißwein passt ein Pinot gris, und Rotweine sollten würzig, ja deftig sein, wie ein Cannonau aus Sardinien oder ein Shiraz aus Australien.

Ein zur Jahreszeit passendes Rezept von Isabelle Rossi aus Aspelt.

Foto: Marc Wilwert