AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	ganzjährig	Frankreich

KALBSFILET IM TEIG



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen AG - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Festessen der bürgerlichen Küche schlechthin. Gute EsserInnen tun sich auch an den Teig-Enden gütlich.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

800 g	Kalbsfilet	1	Blätterteig, rechteckiger
1 EL	Bratbutter	1	Ei
15 Bl	Salbei, klein	1 EL	Milch
5 Tr	Rohschinken	1 Pr	Salz

ZUBEREITUNG

1. Filet mind. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Fett und Sehnen wegschneiden.
2. Backofen auf 200° C vorheizen. Fleisch zurückhaltend salzen. Bratbutter in einer grossen Pfanne heiss werden lassen. Hitze zurücknehmen, Fleisch mit der Bratbutter begiessen und rundum anbraten. Fleisch etwas auskühlen lassen.
3. Ei in Eiweiss und Eigelb trennen. Eiweiss mit einer Gabel gut verrühren. Eigelb mit Milch und etwas Salz gut mischen. Filet mit den Salbeiblättern und dem Rohschinken bedecken. Filet im möglichst dünnen Blätterteig satt einschlagen, Teigränder mit dem Eiweiss bestreichen und verschliessen. Teig mit Eigelbmischung bestreichen. Teig mit einer Gabel einstechen. 20 Min. backen.
4. Filet im Teig vor dem Anschneiden 5 Min. ruhen lassen.

TIPP: Filet einen Tag im Voraus vorbereiten und im Kühlschrank lagern.