AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	25 Min.	ganzjährig	Schweiz

RINDSFILET IM MANGOLDMANTEL



KURZ VORGESTELLT

In den 1960er-Jahren wurde vielfach «Filet Wellington» als Hochzeitsmenu serviert. Die Kalbsbrätfüllung muss heute Mangold Platz machen. (+40 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Rindsfilet, Mittelstück	1	Blätterteilg, rechteckiger
2 EL	Bratbutter	4 EL	Grobkörniger Senf
200 g	Mangold	1	Ei
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Fleisch Zimmertemperatur annehmen lassen. Filet salzen, pfeffern und rundum kurz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zudeckt wegstellen.
2. Mangold waschen, Stiele entfernen und Blätter halbieren. Mangold kurz in heissem Wasser blanchieren, kalt abwaschen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
3. Ofen auf 200° C vorheizen. Ei in Eiweiss und Eigelb trennen. Blätterteig mit Senf bestreichen und mit den Mangoldblättern belegen. Fleisch darauf platzieren und mit dem Blätterteig einrollen. Die sich berührenden Flächen mit Eiweiss bestreichen, so hält der Teig zusammen.
4. Mit Eigelb bepinseln. Im vorgeheizten Ofen rund 40 Min. backen.

TIPP: Mit Filet vom Schwein zubereiten.

Rezept: Inbar Zuckerberg, Restaurant «Kaiser's Reblaube», Zürich. NZZ am Sonntag, 9. 12. 2018 - Foto: compactcook.com