Filet im Teigmantel

Das Filet im Teigmantel mit feinen Champignons und frischen Kräutern: Ein Rezept für Feinschmecker und besondere Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

800 g	Rinderfilet
250 g	Blätterteig
320 g	Champignons
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
2 EL	Sauerrahm
0.5 TL	Senf
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Butterschmalz
1 Prise	Salz
1 EL	Sherry
0.5 TL	Thymian
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

1 Stk.	Eigelb (zum Bestreichen)
4 Blätter	Petersilie (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für das Filet im Teigmantel zuerst die Champignons gut putzen, aber nicht waschen, dann in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Die Zwiebel darin einige Minuten anrösten, anschließend die Champignons zufügen und mitrösten. Die Flüssigkeit vollständig einköcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren. Vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Das Filet bei Bedarf von Sehnen und Häutchen befreien, von beiden Seiten mit Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Das Fleisch bei großer Hitze rundherum anbraten. Herausheben und auf einem Gitter abkühlen lassen.

3. Den Thymian putzen und fein hacken. Die Zwiebeln und Champignons aus der Pfanne in eine Schüssel füllen. Créme frâiche, Thymian und Senf zufügen und alles gut verrühren. Mit Pfeffer, Salz und Sherry abschmecken und in den Kühlschrank stellen.

4. Das Backrohr auf 200 Grad anheizen. Backpapier auf ein Blech ausbreiten. Den fertigen Blätterteig zu einem länglichen Rechteck ausrollen. Das Filet darauf setzen, die Champignonfüllung darüber verteilen. Den Blätterteig um das belegte Filet wickeln und die Nahtstellen mit den Fingern fest verschließen.

5. Das Ei trennen, Dotter mit einer Gabel verquirlen. Auf den Teigmantel pinseln. Das Filet im Teigmantel auf das Backblech setzen und rund 30 Minuten lang backen lassen, bis es goldbraun ist. Danach den Herd abschalten, aber das Filet noch 20 Minuten darin ruhen lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Das Filet im Teigmantel wird auch optisch zum Genuss, wenn man es auf einem Salatbett anrichtet und mit frischen Kräutern, Kirschtomaten oder Radieschen dekoriert.