



Anzahl: 4 Personen / 16 Personen

Rezeptgruppe: Hauptgang

Saison: ganzes Jahr



Kalbsfilet im Blätterteig

Zutaten

4 Personen 16 Personen

600 g	2.1 kg	Kalbsfilet (3 gleich grosse Stück) Salz und Pfeffer würzen Mit Öl rundum anbraten
-------	--------	---

1	4	Olivenöl
1 EL	4 EL	Kräutermischung (Thymian, Majoran, Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin fein gehackt)

50 gr	200 gr	getrocknete Morchel, Trompetenpifferlinge
50 gr	200 gr	getrocknete Tomaten
2 EL	8 EL	Butter
1	4	Zwiebeln fein gehackt
1 dl	4 dl	trockener Weisswein
2 ½ dl	1 l	Vollrahm

½ Paket	2 Pakete	Blätterteig ausgewählt
100 g	400 g	Rohschinken

1	4	Eigelb
---	---	--------

Zubereitung

1. Fleisch würzen und im Öl rundum anbraten, aus der Pfanne nehmen.
Pfanne mit Fond beiseitelegen
2. Olivenöl, feingehackte Kräuter und Zitronensaft gut vermischen und auf den Filets rundum verteilen und das Fleisch ruhen / erkalten lassen
3. Morchel und Pilze in warmen Wasser 30 Minuten einweichen, gründlich waschen und fein hacken.
4. Butter in Bratenfond erhitzten, Zwiebel fein gehackt mit den Pilzen und Tomaten beifügen und dünsten.



5. Mit Weisswein und Rahm ablöschen, auf kleinem Feuer einkochen. Erkalten lassen
6. Blätterteig aus der Kühle nehmen und ausrollen (nicht alle miteinander, damit der Teig zum Verarbeiten kalt bleibt)
7. Teig mit Rohschinken belegen, Masse gleichmäßig verteilen
8. Filet auf die obere Hälfte des Teiges legen
9. Teig straff darüber schlagen und die Ränder auf allen Seiten fest zusammendrücken und auf das Blech legen. Teig mit Eigelb bestreichen und mit Gabel einstechen
10. Backofen vorheizen auf 180°
Einschubhöhe 1. Rille von unten, Backzeit 25-30 Minuten
ev Kern - Temperaturmesser benutzen: 60 ° C

Vegetarisch: Empanadas mit Pilzfüllung (Menge pro Person)

50 gr	getrocknete Morchel, Trompetenpifferlinge, feingeschnitten
50 gr	getrocknete Tomaten, fein geschnitten
50 gr	ganz fein geschnittene Karotten
75 gr	Raclettekäse, fein gewürfelt
½ TL	Thymian, Majoran, Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin fein gehackt
1 EL	Olivenöl
1 Ei + Blätterteig	Eigelb und Teig von Resten Filet benützen

Masse auf Blätterteigtasche verteilen, ringsum gut zudrücken Teig mit Eigelb bestreichen und mit Gabel einstechen, Backofen vorheizen auf 180°
Einschubhöhe 1. Rille von unten, Backzeit 25-30 Minuten (mit Filet gemeinsam backen)