



# Rinderfilet in Mangold-Blätterteig

Für 6 Personen

Arbeitszeit: 80 Minuten + 35 Minuten Garzeit

## Zutaten

### Rinderfilet

1 El Olivenöl  
30 g Butter  
900 g Rinderfilet  
(am besten das Mittelstück)  
Salz, Pfeffer

### Kalbsfarce

400 g fettarmes Kalbfleisch  
4 Stiele glatte Petersilie  
8 Stiele Thymian  
1 Ei (Kl. M)  
2 Eiweiß (Kl. M)  
4 El roter Portwein  
4 El Schlagsahne  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

### Blätterteig-Mangold-Mantel

5 Blätter Mangoldgemüse  
(ca. 200 g)  
1 Ei (Kl. M)  
1 El Schlagsahne  
2 Pk. frischer Butter-Blätterteig  
(à 270 g Kühlregal)

## Zubereitung

Erhitzen Sie Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne und braten Sie das Rinderfilet bei starker Hitze ca. 2 - 3 Minuten. Würzen Sie das Fleisch mit Salz und Pfeffer. Nehmen Sie das Filet aus der Pfanne und lassen es auf einem Blech abkühlen.

Schneiden Sie das Kalbfleisch in feine Würfel und verteilen Sie diese auf einem flachen Teller. Dann für 10 Minuten einfrieren. Tipp: Frieren Sie den Einsatz und die Messer Ihres Zerkleinerers ebenfalls kurz ein. Petersilien- und Thymianblätter abzupfen und fein schneiden.

Bitte beachten Sie, dass für die Farce alle Zutaten eiskalt sein müssen. Geben Sie das Kalbfleisch (in 2 Portionen) in den Zerkleinerer. Zusammen mit Ei, Eiweiß, Portwein und Sahne fein mixen. Geben Sie die Masse in eine Schüssel und rühren Sie Petersilie und Thymian unter. Abschließend das Ganze mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und kalt stellen. Tipp: Zum Abschmecken der Farce mit einem Löffel eine Nocke abstechen und in siedendem Salzwasser für 2 Minuten garen. Dann können Sie es probieren. Farce eventuell nachwürzen und bis zum Gebrauch unbedingt kalt stellen!

Putzen Sie die Mangoldblätter und entfernen Sie die weißen Stiele von den Blättern. Stellen Sie diese beiseite, da Sie für das Mangoldgemüse verwendet werden. Halbieren Sie die Blätter längs und entfernen Sie die Mittelrippen. Die halbierten Mangoldblätter (ca. 8-10 Stück) in kochendem Salzwasser für 20 Sekunden blanchieren und danach sofort in Eiswasser abschrecken. Vorsichtig zwischen Küchentücher legen. Falls noch Mangoldblätter übrig sind, schneiden Sie diese grob und garen Sie diese später mit dem restlichen Mangoldgemüse.

Legen Sie für den Mantel die Mangoldblätter leicht überlappend (ca. 40 x 40 cm) auf der Arbeitsfläche aus. Bestreichen Sie nun die Mangoldblätter mittig mit etwa der Hälfte der Farce. Legen Sie das Filet auf die Mangoldblätter mit der Farce. Das Filet mit restlicher Farce rundum bestreichen. Klappen Sie nun die Mangoldblätter seitlich ein, so dass das Fleisch fest von den Blättern umschlossen wird.



## Rinderfilet in Blätterteig

Ein Ei trennen und das Eiweiß leicht aufschlagen. Verrühren Sie das Eigelb mit der Sahne.

Nehmen Sie einen Blätterteig und entrollen diesen auf der Arbeitsfläche. Legen Sie das Filet mittig darauf. Den Teig um das Fleisch herum mit dem Eiweiß bepinseln. Nun den 2. Blätterteig entrollen. Legen Sie diesen, mit dem Papier nach oben, deckungsgleich über das Filet. Ziehen Sie das Papier ab und drücken Sie den Teig um das Filet herum fest an. Den Überschüssigen Teig können Sie abschneiden.

Legen Sie das Filet auf ein Backblech. Bestreichen Sie den Blätterteigmantel mit der Eigelbmischung. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 220 Grad (Gas 3-4, kein Umluft verwenden) 20 Minuten garen. Nach 20 Minuten die Hitze auf 200 Grad (Gas 3) reduzieren und weitere 15 - 18 Minuten garen. Nehmen Sie das Filet heraus und lassen es 5 Minuten abkühlen. In Scheiben schneiden und servieren.



# Kürbispüree und Mangoldgemüse

Für 6 Personen

Arbeitszeit: 80 Minuten + 1:40 Stunden Garzeit

## Zutaten

### Kürbispüree

800 g Muskatkürbis

Salz, Pfeffer

250 g mehlig kochende

Kartoffeln

1 El Weißweinessig

30 g Butter

### Mangoldgemüse

800 g Mangold

5 El Olivenöl

Salz, Pfeffer

150 ml Mineralwasser

30 g Butter, (kalt)

## Zubereitung

Halbieren Sie den Kürbis und entfernen Sie die Kerne sowie das weiße Innere mit einem Löffel. Legen Sie den Kürbis auf ein großes Stück Alufolie. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und einwickeln. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad 1:40 Stunden (Gas 2-3, Umluft 180 Grad 1:30 Stunden) garen.

In der Zwischenzeit können Sie die Kartoffeln (ungeschält) in Salzwasser für ca. 18 - 20 Minuten garen. Danach in ein Sieb gießen, kurz ausdampfen lassen und (noch warm) pellen. Die warmen Kartoffeln in eine Schüssel geben und zerdrücken. Nun den Kürbis aus dem Ofen und aus der Folie nehmen, schälen und klein schneiden. Pürieren Sie den Kürbis fein und würzen ihn mit Salz, Pfeffer und Essig. Abschließend mit der Butter und den Kartoffeln verrühren.

Putzen Sie den Mangold und schneiden Sie die weißen Stiele von den Blättern. Die Blätter werden längs halbiert und die Mittelrippen entfernt. Danach die Blätter waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Mangoldstiele ebenfalls waschen und dann schräg in 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Erhitzen Sie Öl in einem Topf. Die Mangoldstiele bei mittlerer bis starker Hitze 2 - 3 Minuten darin dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Geben Sie die Blätter und Mineralwasser hinzu. Das ganze zugedeckt 2 - 3 Minuten leicht garen, so dass das Gemüse noch knackig ist. Vor dem Servieren noch die Butter unterrühren. Das Kürbispüree nochmals langsam vor dem Servieren erwärmen. Dann zusammen mit dem Mangoldgemüse zu dem Filet servieren.