

# GaUCHO Rindsfilet im Teig

- Huft oder Filet
- 4 Personen
- 60 min, plus 45 min Backen

## Zutaten

### Füllung

500 g Champignons  
4 Schalotten  
50 g Butter  
75 ml Sherry  
1 Tl milder Senf  
100 g Sauerrahm  
3 Eier  
6 El Paniermehl, am besten hausgemacht  
Frische Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian)  
Salz & Pfeffer

### Filet

ca. 1 Kg Rindsfilet  
500 g Blätterteig  
2 Essl Paniermehl  
1 Eigelb  
Olivenöl  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Füllung: Champignons, Schalotten und Kräuter hacken. Schalotten in der Bratpfanne mit Butter andünsten, danach Champignons und Kräuter dazu geben. Mit Sherry ablöschen, salzen, pfeffern und auf kleiner Flamme einkochen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Senf und Sauerrahm untermischen und auskühlen lassen. Dann Ei sowie Paniermehl unter die Champignonmasse kneten.

Filet: Filet in sehr heissen Olivenöl auf allen Seiten stark anbraten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und abkühlen lassen.

Blätterteig auswallen, Paniermehl auf unteren Bereich des Teiges geben. Etwas Füllung verteilen und darauf angebratenes Filet legen. Restliche Füllung rund um das Filet verteilen und im Teig einpacken. Mit Blätterteigsujets garnieren und mit Eigelb bestreichen. 40-50 Min in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200° C Grad backen.

Dazu passt eine feine Bratensauce (z.B. mit Trüffeln)

**Tipp:** gleich doppelte Menge machen und dann ein Filet im Teig eingefrieren.

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaUCHO.ch, www.gaucho.ch

