

Rinder-Filet im Blätterteig mit Pilz-Rahm-Soße und Gemüse

Für 2 Personen

350 g Rinderfilet	1 Rolle Blätterteig	100 g frische Pfifferlinge
2 Karotten	100 g Zuckerschoten	2 Schalotten
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Ei	100 ml Sahne
100 g Crème-fraîche	1 TL Honig	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL süßer Senf	trockener Weißwein	Öl
Butter	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, mit Pfeffer und Salz würzen und in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Den Blätterteig auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen, das Rinderfilet darauf platzieren und dann das Ganze schön mit dem Blätterteig umwickeln. Das Ei quirlich aufschlagen. Dann das Ei auf den Blätterteig streichen und alles in den vorgeheizten Backofen geben. Für die Soße etwas Öl in einem Topf erhitzen. Die Pfifferlinge grob zerkleinern und gut säubern. Die Schalotten abziehen, klein hacken und zusammen mit den Pfifferlingen in den Topf geben und gut durch schwenken. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen. Dann den mittelscharfen und den süßen Senf, die Crème-fraîche und die Sahne dazugeben und unterrühren. Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für das glasierte Gemüse Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Karotten schälen und mit den Zuckerschoten in schräge Scheiben schneiden, in das kochende Wasser geben und zehn Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die weißen Enden der Frühlingszwiebeln ab- und kleinschneiden und in der Pfanne kurz anschwitzen. Dann das Gemüse aus dem Topf dazugeben und mit etwas Honig glasieren. Das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die übrigen grünen Enden der Frühlingszwiebeln klein hacken. Das Rinderfilet im Blätterteigmantel mit der Pfifferling-Pfeffer-Rahmsoße und dem glasierten Gemüse auf Tellern anrichten, mit den gehackten Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Andreas Schmidt am 07. Dezember 2011