

# Rinder-Filet im Blätterteig, Champignons, Cognac-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Rinder-Filet:**

2 Rinderfilets, 4 cm dick	250 g Butterblätterteig	120 g Entenleber-Paté
1 Ei	1 TL Dijon-Senf	1 Zweig Thymian
1 TL Traubenkernöl	1 EL Mehl	1 TL Butter
Salz	Pfeffer	

**Für die Champignons:**

120 g helle Champignons	120 g braune Champignons	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 EL Cognac	1 EL Teriyaki-Sauce
1 Stängel Petersilie	2 EL ungesalzene Butter	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

**Für die Cognac-Sauce:**

100 ml Cognac	120 ml Rinderfond	60 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Rindfleisch parieren und überschüssiges Fett entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig Traubenkernöl und Butter in einer schweren Pfanne stark erhitzen. Die Filets darin auf beiden Seiten anbraten, ca. 60 Sekunden pro Seite. Das Fleisch kurz im Gefrierfach abkühlen lassen.

Den Blätterteig in zwei 20 cm x 15 cm Rechtecke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Filet auf jedes Rechteck legen. Das Fleisch mit Dijon-Senf gleichmäßig einstreichen und 1 TL gehackten Thymian und dem Entenleber-Paté dazugeben. Die langen Seiten des Teigs über das Steak falten, fest andrücken und alle Kanten abdichten. 1 Ei trennen und den Teig mit dem Eigelb einstreichen.

Pergamentpapier auf ein Backblech legen und die Filets im Blätterteig darauf setzen. Ein digitales Fleischthermometer in die Mitte eines Filets stecken. Wenn die Temperatur 45 Grad erreicht, bei Bedarf den Grill zuschalten. Weiter backen, bis die Kerntemperatur des Fleisches 50 Grad erreicht. Die Filets vor dem Servieren ruhen lassen.

**Für die Champignons:**

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken.

In einer Pfanne Knoblauch und Schalotten in Butter bei niedriger Hitze anbraten. Mit Cayennepfeffer würzen und verrühren. Die Pilze putzen und halbieren. Petersilie abbrausen und fein hacken. Pilze und Petersilie zusammen mit Cognac und Teriyaki-Sauce hinzufügen, über kleiner Hitze köcheln lassen und gelegentlich rühren, bis die Pilze weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze in eine Servierschale geben, mit Folie abdecken und in den warmen Ofen geben.

**Für die Cognac-Sauce:**

Den Cognac in die Pfanne geben. Mit einem Feuerzeug anzünden und bei großer Hitze kochen, bis die Flamme nach ca. 30 Sekunden ausbrennt. Rinderfond hinzufügen und 2 bis 3 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist. Die Sahne hinzufügen, die Hitze reduzieren und bis zum Servieren köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Nieland am 12. September 2018