



# Rinderfilet im Blätterteigmantel

## Das brauchst du dafür:

### Für das Filet:

- 800 g Rinderfilet ( Mittelstück)
- 3 EL Omas Butteröl
- Meersalz & Regenbogen Pfeffer

### Für die Füllung:

- 1 Zwiebel
- 1 Rolle Blätterteigrolle
- 1 P. frischen Blattspinat oder 150 g Champignons
- 1 TL Meersalz
- ½ TL Regenbogen Pfeffer
- 2 EL Frischkäse oder Crème fraîche
- 1 TL Kräuterfreude
- 1 Eigelb

## So wird's gemacht:

- Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und einreiben. In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Filet darin von allen Seiten kurz anbraten, dann beiseite stellen. Danach den Ofen auf **200 °C Heißluft** vorheizen.
- Solange das Filet ruht, Zwiebel und Knoblauch schälen , Zwiebel hacken und Knoblauch am Stück lassen, im Bratensatz anbraten bis die Zwiebel leicht bräunlich sind. Spinat( oder gewürfelte Champignons) hinzugeben und alles zusammen 5 – 10 Min. erhitzen bis der Spinat schön zerfallen.
- Kräuterfreude und Frischkäse zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Als nächstes den Blätterteig auf Backpapier ausrollen und mit der Fülle bestreichen, rundherum ca. 2 cm frei lassen. Das Filet darauf platzieren. Den Teig um das Fleisch hüllen und die überlappenden Seiten einklappen, um sie fest anzudrücken. Wenn noch ein Teig übrig ist aus diesem Sterne ausstechen.
- Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen. Sterne darauf legen und ebenfalls mit Eigelb bestreichen.
- Das Filet in den Ofen geben und für **25 Minuten** goldgelb backen. Dann aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.