



RINDSFILET MEDITERRAN IM BLÄTTERTEIG

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Kapern, Oliven und die getrockneten Tomaten hacken und ohne Fettzugabe anbraten, so dass möglichst viel Flüssigkeit verdampft.

Das Rindsfilet würzen und in einer Bratpfanne mit Öl von allen Seiten kurz scharf anbraten. Danach das Fleisch kurz auf die Seite stellen.

Den Blätterteig mit dem Brät bestreichen, darauf den Coppa verteilen und das Fleisch der Länge nach am Rand des Teiges platzieren.

Nun das Fleisch der Länge nach ein wenig einschneiden und mit Mozzarella und den gehackten Oliven, Kapern und Tomaten füllen und die restliche Masse auf dem Coppa verteilen. Den Blätterteig mit dem Eigelb bepinseln.

BACKEN

Die Blätterteigrolle auf ein Backblech mit Backpapier geben und für 25-30 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben.

Herausnehmen und in Tranchen servieren.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

600G RINDSFILET

100G COPPA

300G KALBSBRÄT

1 BLÄTTERTEIG, RECHTECKIG

1 MOZZARELLA

50G OLIVEN

60G GETROCKNETE TOMATEN

1 EL KAPERN

1 EIGELB

OLIVENÖL ZUM BRATEN

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE