



Special V2: Bio-Rind Wellington-Style

mit Serrano, dazu Dattelsauce



ca. 1h



3-4 Personen

Es ist ein Genuss der besonderen Art: saftiges Bio-Rinderhüftstek mit zarten Pilzen und deftigem Serranoschinken in einer sanft knisternden goldgelben Blätterteighülle – und das im handlichen Individualformat! Dazu gibt es eine raffinierte Sauce mit Schalotte und feiner Dattelsüße. Abgerundet wird der exklusive kulinarische Traum von frisch-herbem Rucolasalat. Denn jeder Tag darf besonders sein!

- 50g getrocknete Datteln
- 500g Champignons
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Packungen Bio-Rinderhüftsteak
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Packung Serranoschinken
- 2 Schalotten
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 200g Rucola

- 4EL Milch ⁷
- 4EL Butter ⁷
- 2TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen und Backblech
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenpinsel
- Sieb

Energie 1165kcal, Fett 74.2g,
Kohlenhydrate 48.5g, Eiweiß 54.0g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Datteln** mit 400ml heißem Wasser übergießen und zum Einweichen beiseitestellen.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen, halbieren und mit den **Serranoscheiben** belegen. Die **Pilze** und das **Fleisch** daraufgeben. Den **Teig** quer über das **Fleisch** falten, sodass vier kurze **Päckchen** entstehen, die Enden zusammendrücken. Mit dem Papier auf ein Backblech legen, mit 4EL Milch oder einem verquirlten Ei bestreichen und in 24-26Min. im Ofen goldgelb backen.



Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. In zwei großen Pfannen mit je 1EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. braten. Jeweils die **½ der Gewürzmischung** unterrühren und ca. 1Min. weiterbraten. Die **Pilze** aus den Pfannen nehmen und in einem Sieb überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen. Eine Pfanne auswischen.



Die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In der Fleischpfanne mit 2EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 1-2Min. anschwitzen, mit 2TL Mehl bestäuben und ca. 1Min. weiterbraten. Die **Datteln samt Flüssigkeit** in die Pfanne geben und das **Brühgewürz** unterrühren. Die Hitze reduzieren und die **Sauce** ca. 5Min. einköcheln lassen.



Die ausgewischte Pfanne mit 2EL Olivenöl stark erhitzen. Das **Fleisch** trocken tupfen, mit Salz würzen und auf jeder Seite 1-2Min. anbräunen, aber nicht durchbraten. **Tipp:** Das **Fleisch** wird noch im Ofen weitergegart; soll es später jedoch auf jeden Fall durch sein, ggf. noch 1-2Min. länger braten. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen, die Pfanne wird weiterverwendet.



2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig und je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Rucola** vermengen. Die **Sauce** mit 1½EL Balsamicoessig verfeinern und mit Salz abschmecken. Die **Wellington-Päckchen** nach Belieben in Tranchen schneiden und mit der **Sauce** beträufeln, den **Rucolasalat** dazu servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**