



Special V2: Bio-Rind Wellington-Style

mit Serrano, dazu Dattelsauce



ca. 1h



2 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!

Was du von uns bekommst

- 25g getrocknete Datteln
- 250g Champignons
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Packung Bio-Rinderhüftsteak
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Packung Serranoschinken
- 1 Schalotte
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenpinsel
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1168kcal, Fett 74.2g, Kohlenhydrate 68.5g, Eiweiß 54.2g



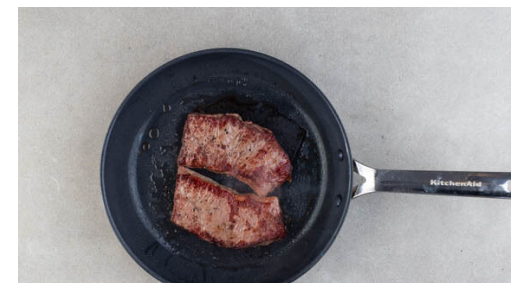
1. Datteln einweichen

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



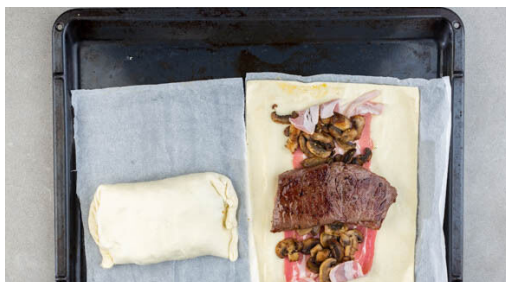
2. Pilze braten

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



3. Fleisch anbraten

Die Pfanne mit 1EL 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.



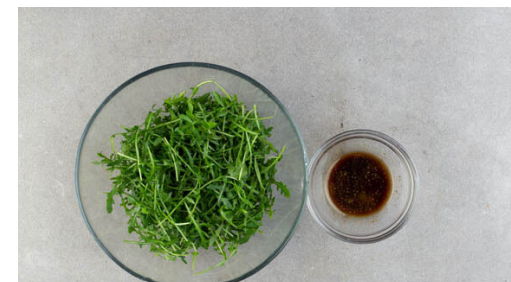
4. Päckchen zubereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und halbieren. Die **Serranoscheiben** überlappend auf die **Teigstücke** legen, **Pilze** und **Fleisch** daraufgeben. Den **Teig** quer über das **Fleisch** falten, sodass zwei kurze **Päckchen** entstehen, die Enden zusammendrücken. Mit 2EL Milch oder einem verquirlten Ei bestreichen und in 24-26Min. im Ofen goldgelb backen.



5. Sauce kochen

Die **Schalotte** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In der Pfanne mit 1EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 1-2Min. anschwitzen, mit 1TL Mehl bestäuben und ca. 1Min. weiterbraten. Die **Datteln samt Flüssigkeit** in die Pfanne geben und die **½ des Brühgewürzes** unterrühren. Die Hitze reduzieren und die **Sauce** ca. 5Min. einköcheln lassen.



6. Salat mischen

1EL Olivenöl, 1EL 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 2TL Balsamicoessig verfeinern und mit Salz abschmecken. Die **Wellington-Päckchen** nach Belieben in Tranchen schneiden und mit der **Sauce** beträufeln, den **Rucolasalat** dazu servieren.