



TBR Rindersteakpastete Wellington Art

dazu frischer Birnen-Rucola-Salat



ca. 40min



3-4 Personen

Manchmal darf es ruhig etwas deftiger sein! Unsere würzige Pastete ist da keine Ausnahme: Saftiges Rindersteak und herzhafte Baconscheiben verstecken sich unter einem knusprigen Blätterteig, dazu gibt es einen frischen Salat mit Birne und pfeffrigem Rucola. Die Meerrettichcreme sorgt für einen milden Schärfekick, und dann steht der Schlemmerei nichts mehr im Wege!

- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 4 Rinderhüftsteaks
- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 2 Pck. Baconscheiben
- 2 Birnen
- 200g Rucola

- 2EL Milch ²
- 2TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchpinsel
- Küchreibe

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1213kcal, Fett 87.5g,
Kohlenhydrate 55.2g, Eiweiß 47.1g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Meerrettich** schälen und fein reiben. Den **Meerrettich** mit der **Crème fraîche** und 1 großen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Bis zum Servieren kühl beiseitestellen.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf 2 Backblechen ausrollen und jeweils quer halbieren. Die **Baconscheiben** auf den **Teigstücken** auslegen und das **Fleisch** mittig darauf legen.



Die **Teige** über das **Fleisch** falten und festdrücken, sodass **4 Pasteten** entstehen. Die **Pasteten** mit 2EL Milch bestreichen. Im Ofen 24-26Min. backen, bis die **Teige** goldbraun sind. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen, um die **Pasteten** gleichmäßig zu garen.



4EL Olivenöl, 2EL Essig, 2TL Senf und 1 kräftige Prise Salz zu einem Dressing verrühren. Die **Birnen samt Schale** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



Die **Birnen** und den **Rucola** mit dem Dressing vermengen und mit 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen. Die **Pasteten** aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann mit dem **Salat** und der **Meerrettichcreme** servieren.



Dieses wunderbare Gericht bietet eine Fülle von Aromen und Texturen. Willst du es etwas knackiger haben? Dann röste ein paar Pinien- oder Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne und füge sie dem Salat hinzu – das ist eine schöne, nussige Ergänzung.