



TBR Rindersteakpastete Wellington Art

dazu frischer Birnen-Rucola-Salat



ca. 40min



2 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 2 Rinderhüftsteaks
- 1 Pck. Blätterteig ¹
- 1 Pck. Baconscheiben
- 1 Birne
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Milch ²
- 1TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenpinsel
- Küchenreibe

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1218kcal, Fett 87.5g, Kohlenhydrate 55.9g, Eiweiß 47.3g

1

1. Meerrettichcreme anrühren

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **½ des Meerrettichs** schälen und fein reiben (der **restliche Meerrettich** wird für dieses Rezept nicht benötigt). Den **Meerrettich** mit der **Crème fraîche** und 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Bis zum Servieren kühl beiseitestellen.

2

2. Pasteten vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und quer halbieren. Die **Baconscheiben** auf den **Teigstücken** auslegen und das **Fleisch** jeweils mittig darauf legen.

3

3. Pasteten backen

Den **Teig** über das **Fleisch** falten und festdrücken, sodass **2 Pasteten** entstehen. Die **Pasteten** mit 1EL Milch bestreichen und im Ofen 24-26Min. backen, bis der **Teig** goldbraun ist.

4

4. Salatdressing vorbereiten

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

5

5. Fertigstellen & servieren

Die **Birne** 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.

6

6. Knackiger Tipp

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.