



Bio-Rind Wellington-Style mit Serrano

dazu Dattelsauce und Rucolasalat

ca. 1h 4 Portionen

Es ist ein Genuss der besonderen Art: saftiges Bio-Rinderhüftsteak 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

- 50g getrocknete Datteln
- 500g Champignons
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 4 Bio-Rinderhüftsteaks
- 2 Pck. Blätterteig 1
- 2 Pck. Serranoschinken
- 2 Schalotten
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 200g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Milch 2
- 4EL Butter 2
- 2TL Weizenmehl 1
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig 3

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Wer mag, kann die Teige auf zwei Backblechen ausrollen, belegen und backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion



1. Datteln einweichen

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



2. Pilze braten

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 **1½ der Gewürzmischung** unterrühren und ca. 1Min. weiterbraten. Die **Pilze** aus den Pfannen nehmen und in einem Sieb überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen. Eine Pfanne auswischen.



4. Päckchen zubereiten

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.



5. Sauce kochen

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.



3. Fleisch anbraten

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.



6. Salat mischen

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.