



## Bio-Rind Wellington-Style mit Serrano

dazu Dattelsauce und Rucolasalat

ca. 1h 2 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

- 25g getrocknete Datteln
- 250g Champignons
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Bio-Rinderhüftsteaks
- 1 Pck. Blätterteig 1
- 1 Pck. Serranoschinken
- 1 Schalotte
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 100g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Milch <sup>2</sup>
- 2EL Butter <sup>2</sup>
- 1TL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>3</sup>

## 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 (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1198kcal, Fett 72.5g, Kohlenhydrate 82.7g, Eiweiß 55.6g



### 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 verquirten 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.