

Gefülltes Kalbsfilet im Teig

Zutaten

für 4-6 Personen

ca. 800 g Kalbsfilet Mittelteil (ohne Kopf und Spitze)

ca. 10 dünne Tranchen Rohschinken luftgetrocknet

Pfeffer, wenig Salz

500 g Fertig-Blätterteig

1 Eigelb mit wenig Rahm verrührt

Oliveöl

für die Füllung:

1 Elf. Petersilie fein gehackt

5 schwarze Oliven, entsteint, fein gehackt

20 g Bündner Fleisch in kleine Würfelchen geschnitten

20 g würziger Alpkäse

2 getrocknete Tomaten in Öl, in feine Würfel geschnitten

5 Salbeiblätter, gehackt

1 Elf. Oliveöl

für die Sauce:

1 dl Rotwein

70 ml Kalbsfond (Demi Glace)

1 Schuss Madeirawein

1 Zweig Rosmarin

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Das Kalbsfilet längs mittig einschneiden, (ein- nicht entzweischneiden !) aufklappen und leicht plattieren.
- ca. 6-8 Tranchen des Rohschinkens auf einer Backtrennfolie nebeneinander überlappend auslegen. Fleisch drauflegen, so dass etwa 5 cm des Rohschinkens frei bleiben (nicht so wie auf dem Bild). Pfeffern. Nur wenig salzen.
- Füllung über das Fleisch ausbreiten, zusammenklappen, so dass es vom Rohschinken schön eingewickelt ist. Der restliche Rohschinken dient zum Flickern von Löchern. Mit Küchenschnur mehrfach binden.
- In einer grossen, unbeschichteten Pfanne Oliveöl erhitzen und das Fleisch rundum während 10 Minuten anbraten. Herausnehmen, abkühlen lassen und Küchenschnur entfernen. Bratpfanne mit Rotwein und Madeira ablöschen und beiseite stellen.
- Blätterteig auswallen auf etwa 30-40 cm und das Fleisch darauf setzen und zu einem Paket verpacken. Schliesskanten mit Wasser benetzen und gut andrücken. Mit Eigelb-Rahm bestreichen und mit übrig gebliebenem Teig Muster ausstechen und draufkleben. 30 Minuten kühl stellen.
- Indessen Backofen vorheizen auf 175°C.
- Das Filet im Teig auf Backpapier, Schien 2 während ca. 35-40 Minuten bei 175°C backen.
- Indessen den aufgekratzten Bodensatz der Bratpfanne absieben, mit Kalbsfond, dem Rosmarinzwig auf- und etwas einkochen. Würzen mit Salz und Pfeffer.
- Das gebackene Filet im Teig herausnehmen und 10-15 Minuten ruhen lassen.

