

Zutaten:

- 300 g TK Blätterteig
- 750 g Rinderfilet
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 3 EL Öl
- 350 g Kalbshack
- 1 Brötchen v. Vortag
- 1 Zwiebel
- 4 Stängel Petersilie
- 20 g Butter

- 2 Eier

- 3 EL Sahne

- 1 Eiweiß

- 1 Eigelb

- 2 EL Wasser

Zubereitung:

1. Aufgetauten Blätterteig so groß ausrollen, dass das Filet gut darin eingeschlagen werden kann.

Filet würzen.

2. Filet im heißen Öl bei guter Hitze von allen Seiten 12 – 15 Min anbraten. Herausnehmen und

abkühlen lassen.

3. Brötchen fein schneiden, in lauwarmem Wasser einweichen, ausdrücken.

4. Petersilie hacken, Zwiebel in kleine Würfel schneiden, beides andünsten, abkühlen.

5. Beides zum Hackfleisch geben, mit Brötchen, Eiern, Sahne und Gewürzen gut verkneten,

abschmecken.

6. Eiweiß leicht verschlagen, den Rand des Blätterteigs damit bestreichen. Die Hälfte des

Hackfleischs auf dem Blätterteig verteilen, das Filet darauf legen und mit Hack bestreichen. Teig

um das Filet schlagen, mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit kaltem Wasser abgespültes

Backblech legen.

7. Eigelb mit Wasser verquirlen, den Teig damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 220° auf

der 2. Leiste von unten für 35 – 40 Min backen.