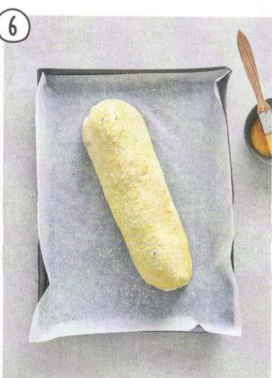
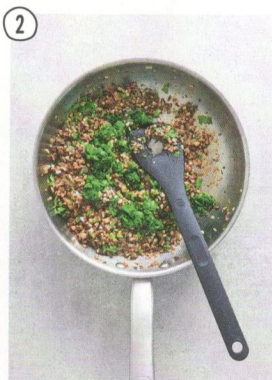




«Im Frühling eignen sich frische Morcheln anstelle der getrockneten Steinpilze.»

Anja Steiner
Rezeptautorin

Step by step



Beet Wellington

RANDEN WELLINGTON

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

4 gekochte, möglichst gleich grosse

Randen à ca. 140 g

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig à 320 g

2 EL grobkörniger Senf

Eigelb zum Bepinseln

Sesamsamen

FÜLLUNG

30 g getrocknete Steinpilze

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

500 g Champignons

1 Bund Petersilie

500 g tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut

3 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

1. Für die Füllung Steinpilze in lauwarmem Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Schalotten, Knoblauch, Champignons und Petersilie fein hacken ①. Steinpilze aus dem Wasser heben, ausdrücken und fein schneiden. Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin dünsten. Pilze begeben und ca. 10 Minuten anbraten, bis die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Spinat und Petersilie begeben, mischen ②. Pfanne vom Herd ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.

2. Randen schälen. Blätterteig entrollen. Senf darauf ausstreichen. Einen Rand von 3 cm frei lassen. Wenig Pilzfüllung auf eine Teighälfte geben, Randen dicht nebeneinander mittig auf die Füllung legen ③. Restliche Füllung über die Randen verteilen. Gut andrücken ④. Lücken mit der Masse füllen.

3. Mithilfe des Backpapiers Randen satt in den Blätterteig einrollen ⑤. Enden verschliessen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 30 Minuten kühl stellen. Backofen auf 200°C aufheizen. Teig rundum mit Eigelb bestreichen. Nach Belieben mit Teigstreifen verzieren oder mit einem Messer einritzen. Sesam darüberstreuen ⑥. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, kurz stehen lassen. Vorsichtig aufschneiden, servieren.

ZUBEREITUNG

ca. 50 Minuten

+ ca. 20 Minuten einweichen

+ ca. 30 Minuten kühl stellen

+ ca. 30 Minuten backen

Pro Person ca. 18 g Eiweiss, 31 g Fett,
49 g Kohlenhydrate, 2400 kJ/580 kcal