



Hirschfilet im Blätterteig mit Feldsalat

Zutaten

- 220 g Hirschfilet
- 5 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 g Zwiebeln
- 250 g Waldpilze
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 0,5 Bund Petersilie
- 400 g Fleischkäsebrät
- 270 g Blätterteig a.d. Kühlregal
- 1 Ei(er)
- 20 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Maggi Sauce zu Rinderbraten, 2er Pack
- 2 cl Cognac
- 200 g Feldsalat
- 4 EL Weißweinessig
- 0,5 EL Senf
- etwas Salz
- 1 EL Honig
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Hirschfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. In einer großen Pfanne 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, das Hirschfilet darin von allen Seiten anbraten und wieder herausnehmen.
3. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Waldpilze putzen und ebenfalls in Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne 1 EL THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Pilzwürfel zugeben und braten, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Fleischkäsebrät mit Zwiebeln, Pilzen und Petersilie vermischen. Blätterteig ausrollen und die Brätmischung gleichmäßig darauf streichen. Rundherum 2 cm Rand frei lassen.
6. Ei mit Sahne verquirlen. Den Blätterteig-Rand damit einstreichen. Das Hirschfilet darauf legen und mit dem Blätterteig überschlagen, einpacken und die Ränder fest andrücken. Die Oberseite ebenfalls mit der Ei-Sahne-Mischung bestreichen.
7. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. backen.
8. In der Zwischenzeit MAGGI Sauce zu Rinderbraten nach Packungsanweisung zubereiten und mit Cognac abschmecken.
9. Feldsalat putzen, waschen, trocken schleudern. Aus Weißweinessig, 4 EL THOMY Reines

Sonnenblumenöl, Senf, Honig und Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und den Feldsalat damit mischen. Das Hirschfilet aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce sowie dem Feldsalat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	33 g
Energie	739 kcal
Fett	48 g
Protein	40 g

🕒 60 Minuten

⊕ 4 Portionen