



**GLASMEYERS**

# Rezept-Ideen

## Rinderfilet im Blätterteig

### Zutaten (für 4 Personen)

300 g Blattspinat / 1 Pck. Tiefgefrorener Blätterteig / 1,2 kg Rinderfilet (Mittelstück)  
1 Prise Salz und Pfeffer / 3-4 EL Sahne-Meerrettich / 1 Ei  
2-3 EL Paniermehl / 2-3 EL Öl / 1 TL Milch

### Zubereitung

Öl erhitzen und das Rinderfilet unter Wenden ca. 10 Min. anbraten, das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und mit 3 EL Meerrettich bestreichen. Aufgetauten Spinat mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Blätterteigscheiben mit kaltem Wasser anfeuchten, übereinanderlegen, auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca.35x40cm) ausrollen. Teigländer mit Eiweiß bestreichen. Paniermehl in Größe des Filets auf die vordere Teigkante streuen und etwas Spinat darauf geben.

Filet darauflegen. Übrigen Spinat auf das Filet geben, andrücken und im Teig einschlagen. Teigkanten gut andrücken. Restlichen Teig leicht ausrollen und in Streifen schneiden, mit Eiweiß bestreichen und das Filet damit garnieren. Eigelb & Milch verrühren, Filet damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 175°C/E-Herd: 200°C) 40-45 Minuten backen lassen.



*Guten Appetit  
wünscht Ihnen  
Ihr Team Glasmeyer*