

Zubereitung

FILET UNTER KÄSEHAUBE MIT KARTOFFELBLÄTTER

Hauptgericht

Ergibt 4 Porzellan

Zubereitungszeit: 45 min



Zutaten

FILET UNTER KÄSEHAUBE MIT

8 Schweisfiletmedaillons 2,5 cm dick

3 TL Senf

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Paprika edelsüß

etwas Bratbutter

Käsehaube

200 gr Gruyère, gerieben

2 Eier

1/2 Bund frischer Peterli (Petersilie)

1 EL Rahm

1 gehäufte EL Mehl

1 TL Backpulver

Beilage

8-10 festkochende Kartoffeln, in Scheiben geschnitten

Salz

1 gelbe Zucchini, in Scheiben geschnitten

Werkzeug

runder, gezackter Ausstecher



1. Die Medaillons auf der Oberseite mit Senf bestreichen und überall mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
2. Diese nun in der Bratpfanne mit Bratbutter bei hoher Hitze in nur gerade einer Minute kurz anbraten. Auf einem Gitter ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Käsemasse zubereiten. Dazu alle Zutaten für die Käsemasse in einer Schüssel vermischen. Zur Seite stellen.
3. Mit dem runden Ausstecher zuerst ganz ausstechen und dann von der einen Seite wie ein Halbmond nochmals, so dass ein Blatt entsteht. Auf's Blech geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken. In den Ofen geben.
4. Nun die Käsemasse bergartig auf die Filet geben und diese zu den Kartoffeln auf's Blech setzen. Die Zucchiniestreifen nebenan legen. Das Blech wieder zurück in den Ofen geben und alles für 10 min backen lassen. (220 Grad / Umluft)
5. Danach auf vorgewärmte Teller geben und sofort servieren.

Ein geniales Gericht welches in so kurzer Zeit fertig gestellt ist. Die Käsemasse lässt sich gut 2 Stunden im Voraus zubereiten. (im Kühlschrank aufbewahren).

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



KLASSIKER

Rezept von Belinda Kern