

Braten im Teig von Diego Mannhart

Mengen für 30 Personen

2.25 kg Mehl	
1.13 kg Butter	
90 g Halbfettquark	
7.5 kg Rindssblätzli	Rindssfilet mittlerer Teil
225 g Senf	5 EL, scharfer Senf
15 TL Salz	
1.2 kg Rohschinken	ca 25 Tranchen
7.5 Stück Zwiebeln	
7.5 Stück Knoblauchzehen	
36 g Rosmarin	2 Zweige, fein gehackt
90 g Bratbutter	
900 g Mascarpone	
570 g Mandeln (gerieben)	
3.0 Stück Eigelb	mit 1 EL Milch verrührt zum Bestreichen

1 Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Quark hineingeben. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kühl stellen. 2 Teig auf wenig Mehl 40x20 cm gross auswallen. Mehl von der Teigoberfläche wegpinseln. Schmalseiten über die Mitte einschlagen, so dass 3 Teigschichten entstehen. Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen. 3 Nach dem Kühlstellen den Teig nochmals verarbeiten wie Punkt 2. Dann Teig nochmals zugedeckt 30 Minuten oder über Nacht kühl stellen. 4 Filet mit Senf bestreichen, würzen. In heisser Bratbutter rundum kurz anbraten, auskühlen lassen. 5 Für die Farce Morcheln, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin in Bratbutter anbraten, auskühlen lassen. Mascarpone und Mandeln darunter mischen, würzen. 6 Den Teig zu einem Rechteck von ca. 50x40 cm (je nach Länge des Filetstücks) auswallen. Ein Stück Teig für die Garnitur kühl stellen. Filet mit der Farce bestreichen, mit dem Rohschinken umwickeln. Eingepacktes Filet in die Teigmitte legen. Teigränder mit Eigelb bestreichen. Seitlich vorstehende Teigränder über das Filet legen, Filet aufrollen. Aus dem kühl gestellten Teig Garnituren, z. B. Sterne, ausstechen. 7 Alles mit Eigelb bestreichen, Garnituren aufkleben. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 35-45 Minuten backen. Die Kerntemperatur des Fleisches soll 60-65 °C betragen. 5-10 Minuten im geöffneten Ofen stehen lassen. Danach in Tranchen schneiden und servieren. Dazu passen diverse Salate oder eine Gemüse garnitur. Das Filet lässt sich 3-4 Stunden vor dem Backen einpacken. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.