

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



Chateau Peybonhomme-Les-Tours Cru Bourgeois AOP



Dieser Wein ist eine Cuvée aus den vier traditionellen Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Malbec, der auf den Punkt perfekte Reife mit präsender Frucht nach roten Beeren und viel Frische zeigt. Ein sehr balancierter Bordeauxwein, welcher perfekt zu Fleischgerichten passt!



EINKAUFSLISTE

- 4 Stück Bio-Rinderfilet à 150 g
- Bio-Butter
- 1 rote Bio-Zwiebel gewürfelt
- 1 Bio-Knoblauchzehe gewürfelt
- 250 g Bio-Champignons oder Steinpilze in Streifen geschnitten
- 1 Stängel Salbei gehackt
- 2 Rollen backfertiger Bio-Blätterteig
- 8 getrocknete Bio-Tomaten in Öl eingelegt
- 5 Stängel glatte Bio-Petersilie gehackt
- Salz, Bio-Kubebenpfeffer
- 1 Eigelb verquirlt

(Rezept für 4 Personen)

bistecca wellington

Beef Wellington

ZUBEREITUNG

1. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebel darin glasig anbraten, Knoblauch, Pilze und Salbei dazugeben und einige Minuten anbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist.

2. Den Blätterteig in vier Rechtecke schneiden, so dass man die Filets darin einwickeln kann. Die Pilzmasse als Bett für die Filets in der Mitte der Teigblätter anrichten, jeweils zwei getrocknete Tomaten sowie die gehackte Petersilie

dazugeben. Die Filetstücke darauf betten und mit Salz und Kubebenpfeffer würzen.

Den Teig so einschlagen, dass das Fleisch vollständig bedeckt ist. Die Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen und gut andrücken. Die Filettaschen oben und an den Seiten mit dem restlichen Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C Ober- und Unterhitze 15-18 min garen.

 ca. 45 min  leicht

 amuse vin – eine Idee von:
Riegel Bioweine
www.riegel.de/amuse-vin

