

Gourmetbox präsentiert...

# Rindsfilet im Teig

Mit Black Angus Beef aus Argentinien.



**Gourmetbox GmbH**  
Freiburgstrasse 453  
3018 Bern



Telefon **031 318 15 15**  
Hotline **079 646 22 00**  
[info@gourmetbox.ch](mailto:info@gourmetbox.ch)

# Rindsfilet im Teig

## Für ganz spezielle Gelegenheiten.



«Gratulation - das Black Angus Beef aus Argentinien gehört zum besten Rindfleisch der Welt. Kein Wunder, denn die Tiere haben im Schnitt die Grösse eines Fussballfeldes für sich alleine zur Verfügung. Die unendlichen Weiten der Pampas bieten deshalb ideale

Bedingungen für die Aufzucht von Rindern. Dieses Argentinische Rindsfilet wird nur mit den speziellen Fleischrassen Hereford und Black Angus hergestellt. Durch die viele Bewegung sind die Tiere sehr muskulös und das Fleisch weist ein sehr gutes Saffthaltevermögen auf. In unserer Küche haben wir das Premiumfleisch mit hausgemachter Pilzfarcie, Rohschinken und feinem Teig eingepackt, mit Eigelb bestrichen und schön verziert. Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit beim Genuss dieses Premium-Produktes!» Susanne Schanz, Geschäftsleitung und Kreationen.

### Anleitung für die Zubereitung

#### 1. Filet im Teig auftauen.

Vor dem Verbrauch vollständig auftauen lassen, optimalerweise im Kühlschrank oder dann bei Raumtemperatur. Im Kühlschrank dauert es gut 24h, ausserhalb 4-6h.

#### 2. Backofen vorheizen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

#### Haltbarkeit

Bei -18°C bis zu 6 Monaten haltbar. Aufgetaut im Kühlschrank (max. 5°C) innert 3 Tagen verbrauchen.

#### 3. Filet abtupfen & mit der Gabel einstechen

Falls etwas Saft ausgelaufen ist, das Filet mit einem Haushaltspapier etwas abtupfen. Filet auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit der Gabel einstechen.

#### 4. Kruste bilden (10 Minuten)

Schieben Sie das Filet im Teig in die Ofenmitte und backen Sie es für 10 Minuten bei 220°C.

#### 5. Temperatur reduzieren und fertig garen

Temperatur auf 180°C reduzieren und das Filet für ca. 30 Minuten fertig.

ACHTUNG: Es gibt von Ofen zu Ofen sehr grosse Unterschiede. Wenn Sie eine Kerntemperatursonde besitzen, stecken Sie diese in der Mitte des Fleisches ein und garen Sie das Filet bis zur Kerntemperatur von **46-48°C**. Die Zieltemperatur des Fleisches beträgt **54°C** - durch das stehen lassen, wird dieser Wert jedoch nach ca. 10-15 Minuten erreicht.

#### 6. Für 10- 15 Minuten stehen lassen vor dem Servieren.

Es ist wichtig, dass Sie das Filet noch durchziehen lassen. Dies bedeutet, dass die Wärme, welche beim Backen aussen am grössten ist noch langsam ins Zentrum des Filets wandern kann. So steigt die Temperatur im Kern nach dem Backen noch auf maximal 54-58°C an.

#### Zutaten

Rindsfilet (Argentinien), Blätterteig (Weizenmehl, Pflanzenöl gehärtet, Wasser, Zitronensaft aus Konzentrat, Kochsalz, Konservierungsmittel (Alkohol), Mehlbehandlungsmittel (L-Cystein und Ascorbinsäure), Champignons, Rohschinken, Schalotten, Sherry, Paniermehl, Senf (Tafelessig, Wasser, Senfsamen, Kochsalz, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakt), Thymian, Salz, Pfeffer.



**Gourmetbox**

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

Gourmetbox GmbH  
Freiburgstrasse 453  
3018 Bern

Wir liefern in die ganze Schweiz.  
Rund um die Uhr bestellen auf  
[www.gourmetbox.ch](http://www.gourmetbox.ch)

Telefon **031 318 15 15**  
Hotline **079 646 22 00**  
[info@gourmetbox.ch](mailto:info@gourmetbox.ch)