HIRSCH WELLINGTON

ZUTATEN:

1	HIRSCH ENTRECÔTE
10G	SENF ZUM BESTREICHEN
150G	BLANCHIERTEN MANGOLD
600G	BLÄTTERTEIG
1	EIGELB UND KAFFEERAHM
1	SCHALOTTE
500G	PILZE (VORSCHLÄGE SIEHE VIDEO)
	PETERSILIE
	SCHNITTLAUCH GEHACKT
	SALZ & PFEFFER
	BRATBUTTER

REZEPTMINUTEN

Zubereitung:

1) **Pilzduxelle herstellen**

   Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten glasig dünsten.
   Pilze beigeben und kräftig anbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist.
   Mit Alkohol flambieren, danach fein gehackte Petersilie oder Schnittlauch untermischen.
   Die Duxelle gut auskühlen lassen.

2) **Hirsch-Entrecôte anbraten**

   Entrecôte in einer heissen Pfanne rundum kurz und kräftig anbraten, sodass sich Röstaromen bilden. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und rundum dünn mit Senf bestreichen.

3) **Füllen und Einpacken**

   Auf dem vorbereiteten Blätterteig zuerst eine Schicht Mangold auslegen.
   Darauf gleichmässig die Pilzduxelle verteilen. Das Entrecôte mittig platzieren und alles sauber und straff im Blätterteig einschlagen.
   Die Naht gut verschliessen und nach unten legen.

4) **Backen**

   Den Blätterteig rundum mit der Eigelb-Kaffeerahm-Mischung bepinseln.
   Im vorgeheizten Ofen bei ca. **190 °C Ober-/Unterhitze** goldbraun backen (je nach Kerntemperatur ca. 25–30 Minuten).