



Gourmetbox gibt's auch als Catering.
Geniessen Sie die Kulinarik aus unserer
Feinschmeckerküche an Ihrem nächsten
Event. Unser Catering kann unkompliziert,
innovativ oder edel, aber sicher immer
nachhaltig und mit Stil.

Stöbern Sie durch unsere Angebote
für private Feste und Firmenevents.

gourmetbox.ch

Gourmetbox GmbH
Freiburgstrasse 453
CH-3018 Bern

Telefon 031 318 15 15
Hotline 031 320 00 15
info@gourmetbox.ch

gourmetbox.ch



Gourmetbox



Winter 2022/23

Rindsfilet im Teig - *mit SwissPrimBeef*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

gourmetbox.ch

Liebe Genussmenschen

Das Filet im Teig hat bei uns schon seit vielen Jahren Tradition. Wir verwenden dafür Schweizer Rind unter dem Siegel SwissPrimBeef. Neben der herausragenden sensorischen Qualität des Fleisches überzeugt das Fleisch auch punkto Tierwohl und Ökologie.

Wir haben in den letzten Jahren viel an diesem Gericht herumgetüftelt und von der Pilzfarce über den Rohschinken bis zum Blätterteig alles perfektioniert.

Für Sie liegt das Augenmerk bei der Zubereitung heute klar bei der Kerntemperatur des Fleisches. Fast jeder Laienkoch würde das Filet im Teig zu stark durchgaren, wenn da nicht der Trick mit der Kerntemperatur-Sonde wäre.

Bei nur 45°C (gemessen genau in der Mitte, im Zentrum) muss das Filet raus aus dem Ofen und eine Viertelstunde bei Zimmertemperatur ruhen. Während dieser Zeit findet der Temperatureausgleich von aussen nach innen statt und wir erreichen den Zielwert von 54°C im Kern. Durch das Ruhenlassen wird zudem der Saftverlust stark reduziert.

Wir wünschen ganz viel Freude mit diesem edlen Festessen und vor allem einen guten Appetit!

Susanne Schanz mit dem Gourmetbox-Team

Kochanleitung

1. Filet im Teig auftauen.

Optimalerweise im Kühlschrank (zirka 24h) oder bei Raumtemperatur (zirka 8h) langsam auftauen lassen.

2. Backofen vorheizen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

3. Filet abtupfen und 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, 15 Minuten ziehen lassen.

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

Wichtig: 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 45°C.

Die Zieltemperatur des Fleisches beträgt 54°C. Durch das Stehenlassen wird dieser Wert nach ca. 10-15 Minuten erreicht.

Zutaten

Rindsfilet (SwissPrimBeef), 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.