

# FILET MIT GRÜNEN OLIVEN IM KRUSTENMANTEL

— — — — —



## ZUTATEN

- 800 g Rinderfilet
- 200 g grüne Oliven
- Olivenöl
- etwas Butter
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Eigelb
- Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne das Öl mit der Butter erhitzen und das Filet darin anschmoren. Fleisch nicht anstechen. Fleisch für 15 Minuten abkühlen lassen.

Oliven mixen und eine Creme zubereiten. Blätterteig aufrollen und in der Mitte die Olivencreme verteilen, wobei ein Rechteck von der Größe des Filets zu bilden ist.

Das Fleisch auf den Blätterteig geben, mit der verbleibenden Creme bestreichen und mit dem Blätterteig bedecken, so dass ein Rechteck entsteht. Sämtliche offenen Ränder gut abdichten. Sollte etwas Teig übrig geblieben sein, den Teig in Streifen schneiden und auf dem Rechteck verteilen. Den Teig mit einer Gabel anstechen und das geschlagene Eigelb darübergeben.

In den vorgeheizten Ofen geben und bei 200 Grad für 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und für einige Minuten ruhen lassen. In dicke Scheiben schneiden.



**mipaaf**  
Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH  
DIE EUROPÄISCHE UNION  
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT

