leicht verändertes Rezept aus WDR3 Lokalzeit NRW Krisentip (20DM für 4 Personen) von H. Fritz, Restaurant Alt-Warburg
Ein bißchen Arbeit, aber etwas Besonderes!



Lende im Blätterteig

für 4 Personen

Zutaten

500 g Schweinelende, 3 große Wirsingblätter, 100g Champignons, 50g Backpflaumen, 50g süße Sahne, 20g Butterschmalz, 2 Esslöffel Öl, 2 Eigelb, 300 g Blätterteig, 8 Schnittlauchhalme, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel weißer Pfeffer

Zubereitung

1. von den Enden des Filets an jeder Seite ein zwei Finger breites Stück abschneiden
2. das große Filetstück salzen, pfeffern und kühl stellen
3. die Abschnitte salzen, pfeffern und in Öl von allen Seiten gut anbraten (wichtig für den Geschmack), dann kühl stellen
4. die Wirsingblätter waschen, kurz in kochendem Wasser blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken, dann gut abtrocknen; die dicken Strunke herausschneiden und wegwerfen
5. die Backpflaumen, das Schnittlauch und die Champignons sehr klein schneiden
6. in Butterschmalz die Champignons so lange dünsten bis keine Flüssigkeit mehr austritt
7. die Champignons jetzt mit Salz und Pfeffer würzen und die Backpflaumen und das Schnittlauch zugeben
8. im Mixer die angebratenen Filetenden zusammen mit der Sahne gut zerkleinern bis eine kompakte Paste entsteht
9. diese mit der Champignon/Backpflaumen/Schnittlauchmischung verrühren
10. auf die Wirsingblätter einseitig die Hälfte der Paste auftragen
11. den Backofen auf 160°C vorheizen
12. in das große Lendenstück jetzt mit einem langen spitzen Messer eine Tasche schneiden, so daß quasi ein Schlauch entsteht
13. in diesen Schlauch den Rest der Paste drücken, so daß diese an beiden Enden gerade eben zu sehen ist
14. das Fleisch in die Wirsingblätter einschlagen, die bestrichenen Blattseiten dem Fleisch zugewandt
15. die Fleischenden sind ebenfalls von den Wirsingblättern bedeckt, das bedarf einiger Fingerfertigkeit
16. auf einem Backblech Backpapier ausbreiten und darauf zwei Drittel des Blätterteiges ausrollen
17. die Wirsing/Lendenpackung jetzt so auf dem Blätterteig auslegen, daß an jeder Seite mindestens 5cm Teig überstehen
18. die überstehenden Ränder gut mit Eigelb, der als Klebstoff wirkt, bestreichen
19. jetzt das restliche Drittel des Teiges so auf die Wirsing/Lendenpackung legen, daß die Ränder mit dem unteren Blätterteig verklebt werden können
20. das restliche Eigelb auf dem Blätterteig verstreichen
21. im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen, bis der Teig schön hellbraun ist
22. nach Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen und am besten mit einem Brotmesser in Portionen schneiden, Achtung, Blätterteig ist ziemlich bröslig
23. die Lende kann mit und ohne Beilagen genossen werden

Zeitbedarf

1,5 Stunden

dazu paßt

Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise