

Steak im Blätterteig

Zutaten für 4 Personen

4		Schweins- oder Kalbssteaks à 150 g	In etwas heisser Butter beidseitig 1 Minute anbraten, auskühlen lassen.
100	g	Champignons	
1		Zwiebel	Beides hacken und kurz dämpfen.
1	dl	Weisswein	Ablöschen, würzen und einköcheln lassen.
400	g	Blätterteig	4 Stücke doppelt so gross wie die Steaks schneiden.
100	g	Mostbröckli oder Rohschinken	In der Grösse der Steaks in der Mitte des Teiges auslegen. Steaks darauf legen mit Champignonmasse bedecken.
4	Scheiben	Raclettekäse mit Pfeffer	Steaks mit einer Käsescheibe bedecken.
1		Eiweiss	Teigränder bestreichen, Steaks in den Teig wickeln und Ränder gut schliessen.
1		Eigelb	Teigpäckli mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 20-25 Minuten backen.