

Tante Fanny

Professional

Rehtournaden auf Teigstern

Hauptspeise

Fleischgerichte



Zubereitung

Blätterteig ca. 10 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und das Backrohr auf 190° C vorheizen. Aus Papier eine Stern-Schablone (ca. 20 cm Durchmesser) schneiden, auf den entrollten Teig legen und 4 Sterne ausschneiden. Sterne auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen, mit Eigelb bestreichen und den Teig mit einer Gabel dicht einstechen oder mit einem Stupfrad (oder Stipprolle) über die Teigmitte rollen. Bei 190° C ca. 3 - 4 Min. auf mittlerer Schiene backen, dann weitere 5 Min. bei 180° C. Herausnehmen und beiseite stellen. Babykarotten und Brokkoli-Röschen kurz in heißem Salzwasser kochen. Fleisch in heißer Butter beidseitig kurz anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Die noch lauwarmen Teigsterne auf Teller verteilen. Tournedos darauflegen, mit Gemüse garnieren und servieren!

Zutaten

1 Pkg. Packung Tante Fanny
Frischer Blätterteig 270g

1 Stk. Eigelb (mit Wasser
verdünnt)

4 Stk. Reh-Tournedos (je ca.
150g)

200 g Baby-Karotten

200 g Brokkoli

1 EL Butter

Salz

Pfeffer aus der Mühle