

Onglet im Teig

Zutaten für 4 Personen:

1 Onglet* vom Weiderind ca. 600g
Sonnenblumenöl
ca. 600g Butter-Blätterteig (!)
2 kleine, rote Zwiebeln oder Schalotten
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
1 Feilande

Zubereitung:

1. Beim Onglet die Mittelsehne entfernen (dabei kann auch ein guter Metzger helfen). In 4 gleichgrosse Stücke schneiden.
2. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden mit einer Prise Zucker in einer Bratpfanne circa 15 Minuten weichdünsten. Salzen. Kühl stellen
3. Währenddessen den Blätterteig möglichst fein ausrollen. Nochmals kühl stellen.
4. Das Fleisch sparsam mit Öl einreiben und in einer heissen Bratpfanne auf jeder Seite 1 Minute anbraten. Salzen und pfeffern. Für 10 Minuten kühl stellen (sonst schmilzt der Blätterteig).
5. Den Blätterteig in 8 Rechtecke schneiden (ca. 2cm Rand ums Fleisch lassen). Auf 4 Rechtecken nun die ausgekühlte Zwiebeln, Fleisch und wiederum eine Lage Zwiebeln verteilen. Auf jedes Fleisch mit einer Blätterteigdecke zudecken. Nochmals für 5 Minuten kühlstellen.
6. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
7. Die Blätterteigpäckli mit einem verquirlten Ei bestreichen
8. Die Blätterteigpäckli 11-12 Minuten (dann bleibt es innen schön rosa) goldbraun backen. 5 Minuten vor dem Servieren ruhen lassen.

Dazu passt: Winterspinat oder Freiland-Nüsslisalat.

Mein Tipp: mit restlichen Blätterteig Sternchen oder andere Verzierungen basteln.

