

## Rindsfilet unter der Pilzhaube

Zutaten für 4 Personen

100g Champignons  
50 g Brotwürfel  
½ TL Butter  
7 dl Weisswein  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Muskatpulver  
1 Ei  
½ Bund Schnittlauch  
4 Stk. Rindsfilet à 150g  
2 EL Olivenöl  
4 Tranchen Gewürzschinken

Zwei Pilze für die Garnitur beiseitelegen. Rest in kleinste Würfelchen schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fettzugabe die Brotwürfel hellbraun rösten. In eine Schüssel geben. Pilze in Butter nur kurz andünsten. Mit Wein ablöschen, aufkochen und alles zum Brot geben. Gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Masse abkühlen lassen. Sie soll eine eher feste Konsistenz haben. Sonst etwas Paniermehl begeben.

Backofen auf 220° Grad vorheizen. Ei trennen. Eigelb zur Pilzmasse geben Schnittlauch fein dazu schneiden und alles mischen. Eiweiss steif schlagen und darunter heben. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl auf jeder Seite 2 ½ Minuten anbraten. In eine ofenfeste Form legen. Mit je 1 Schinkentranche belegen. Je ¼ der Pilzmasse darauf geben. Beiseite gestellte Pilze halbieren und als Garnitur auf die Pilzmasse legen. Filets im Ofen 5 Minuten überbacken. Sofort servieren.

**Weintipp:** Dazu passt am besten ein gut strukturierter Italiener, ein gehaltvoller Spanier oder ein kräftiger Walliser Rotwein.

**Aus unserem Sortiment:**  
**Valpolicella superiore, Zenato**  
**Vigna Pedale, Torrento**  
**Volpola, Podere Sapaio, Toscana**  
**La Revilla, Ribera del Duero**  
**Humagne rouge, Wallis**