

Hanging Tender im Teigmantel

1/2 Fleisch/Füllung/Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

2	Hanging Tender
	Zwiebel
	Lauch
	Champignons
250 G	Schlag
	Salz
	Pfeffer
	Rosmarin

Verfasst von: Agnes Gerl

Zubereitung

1. Zwiebel und Lauch fein schneiden und in etwas Öl anbraten.
2. Die fein geschnittenen Champignons dazugeben, gut durchbraten und den Schlag unterrühren.
3. Die Füllung gut auskühlen lassen.
4. Die zwei Hanging Tender von der mittleren Sehne befreien, so erhält man vier schöne Stücke.
5. Das Rohr auf 180 °C vorheizen.
6. Den Mürbteig dünn ausrollen und in vier Stücke teilen und die Sauce auf die vier Teigstücke verteilen.
7. Die Fleischteile rundherum scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
8. Auf die Sauce legen und mit dem Mürbteig ummanteln.
9. Im Rohr ca. 45 Minuten backen.
10. Mit Gemüse und Schnittlauchsauce servieren.

Info

Tipp: Bei uns nennt man dieses schmackhafte Stück „Herzzapfen“, in Deutschland sagt man „Nierenzapfen“ und in Amerika oder der aktuellen Grillszene „Hanging Tender“.

Bei diesem Stück handelt es sich um den Stützmuskel des Zwerchfells.

Wenn man die mittlere Sehne heraustrennt, bekommt man zwei schöne, feste, sehr geschmacksintensive Stücke, die sich auch wunderbar zum Grillen eignen.

Hanging Tender im Teigmantel

2/2 Topfen-Mürbteig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

250 G	Topfen
250 G	Butter (warm)
250 G	Mehl
1 PRISE	Salz

Verfasst von: Agnes Gerl

Zubereitung

1. Topfen, Butter, Mehl und eine Prise Salz gut vermengen und kalt stellen.