

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Agnes Gerl

Zutaten

Fleisch/Füllung

2 Hanging Tender

Zwiebel

Lauch

Champignons

250 G Schlag

Salz

Pfeffer

.....
Rosmarin
.....

Topfen-Mürbteig

.....

250 G Topfen

.....

250 G Butter (warm)

.....

250 G Mehl

.....

1 PRISE Salz

.....

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.

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

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.