

HÄUSLBAUER MESSE GRAZ

22.-25. Jänner 2026 | 10.00-18.00 Uhr

Beet Wellington

4 gekochte, möglichst gleich große Rohnen mit je ca 140g
1 rechteckig ausgewalkter Blätterteig mit ca 320g
2 El Apfelsenf von Genussbauernhof Distelberger
1 Eigelb zum Bepinseln vom Aroniahof Kober aus dem Ilztal
Füllung:
30g getrocknete Steinpilze
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
500g Champignons oder Austernpilze von xx
1 Bund Petersilie
500g tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut
3 El Rapsöl
Salz aus dem Salzkammergut
Pfeffer

Für die Füllung Steinpilze in lauwarmem Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Schalotten, Knoblauch, Austernpilze oder Champignons und Petersilie fein hacken. Steinpilze aus dem Wasser heben, ausdrücken und fein schneiden. Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin dünsten. Pilze begeben und ca. 10 Minuten abraten, bis die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Spinat und Petersilie beigen und mischen. Pfanne vom Herd ziehen. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse abkühlen lassen. Rohnen schälen. Blätterteig entrollen. Senf darauf streichen. Dabei einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Wenig Pilzfüllung auf die eine Teighälfte geben. Rohnen dicht nebeneinander mittig auf die Füllung legen. Restliche Füllung über die Rohnen verteilen. Gut andrücken. Mögliche Lücken mit der Masse füllen. Mithilfe des Backpapiers die Rohnen satt in den Blätterteig einrollen. Enden gut verschließen. Beet Wellington mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegte s Blech legen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Backofen auf 200 Grad aufheizen. Teig rundum mit Eigelb bestreichen. Nach Belieben mit Teigstreifen verzieren oder mit einem Messer einritzen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und kurz stehen lassen. Vorsichtig aufschneiden und servieren.

In Kooperation:

