

Teriyaki Rindfleisch Kartoffelpüree-Pie

Gesamtzeit **50 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 40 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.280,4 kJ / 545,0 kcal

Fett: **31,3 g** Eiweiß: **27,8 g**
Kohlenhydrate: **37,5 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

150 g	Rinderfilet
2 Prisen	Salz
1 Prise	Pfeffer
60 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
1 EL	Öl
120 g	Spinat (gegart)
80 g	Kartoffel
1	kleine Knoblauchzehe
1 EL	frische Sahne
1 TL	Senf
135 g	ausgerollter Blätterteig
1	Ei

ZUBEREITUNG

Schritt 1

150 g Rinderfilet - **1 Prise** Salz - **1 Prise** Pfeffer - **1 EL** Öl - **60 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade

Das Rinderfilet aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Dann in zwei Hälften schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten braun anbraten. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Die Kikkoman Teriyaki Marinade, in der das Fleisch gebraten wurde, in die Pfanne geben und bei starker Hitze aufkochen, bis sie eindickt.

Das Fleisch aus der Folie nehmen, in die Sauce legen und abkühlen lassen.

Die restliche Sauce am Ende zum Fleisch servieren.

Schritt 2

80 g Kartoffel - **1** Knoblauchzehe - **1 EL** frische Sahne - **1 TL** Senf - **1 Prise** Salz

Kartoffeln kochen, schälen, mit Knoblauch, Sahne, Senf und Salz in eine Schüssel geben und glatt pürieren.

Schritt 3

135 g ausgerollter Blätterteig - **120 g** Spinat (gegart)

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den Blätterteig in zwei Hälften schneiden (eine etwas größere für die Oberseite und eine kleinere für den Boden). Mit einer Gabel Löcher in die

kleinere Hälfte stechen und den Teig auf ein Backpapier legen.

Die Kartoffelmischung aus Schritt 2 darauf verteilen, dabei an den Rändern 1 cm Platz lassen.

Nun das Fleisch aus Schritt 1 auf die Kartoffelmasse geben und den Spinat um das Fleisch wickeln.

Schritt 4

Die Pastete aus Schritt 3 - **1** Ei

Die größere Teigplatte über das Fleisch legen und mit einer Gabel am Rand festdrücken (dabei entsteht ein hübsches Muster). In die Oberseite drei Schlitze schneiden. Das Ei verquirlen und die Oberfläche damit bestreichen.

Im Backofen bei 180 °C 20 Minuten backen.

Die restliche Teriyaki-Sauce aus Schritt 1 entweder auf die Teller zur Pastete geben oder in einer kleinen Schüssel als Dip servieren.