

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

Fleisch/Füllung/Fertigstellung

- 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.

Topfen-Mürbteig

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.