

Filet Wellington

Zutaten für 6 Personen:

600 g fertiger Blätterteig
2 mittelgroße Zwiebeln
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
3 EL Butter
4 cl Madera
3 EL Sahne
2 EL Petersilie
1,5 Kg Rinderfilet (Mittelstück)
1 Ei
1 TL Trüffelöl
500 g Champignons
90 g Semmelbrösel

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Champignons in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe durchdrücken, Petersilie hacken.

Die Zwiebeln in Butter anschwitzen, Pilze zufügen und dünsten bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Knoblauch zugeben, Madeira und Sahne zufügen, warten bis wieder alles verdunstet ist. Petersilie zugeben, nun alles abkühlen lassen. Dann 1 Eiweiß, 1 TL Trüffel Öl und ca. 60 g Semmelbrösel einmischen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben, im Butterschmalz rundum scharf anbraten, abkühlen lassen.

Teigplatten ausrollen, überlappen lassen, dass es eine große Fläche gibt.

Ränder rundum mit Eigelb einstreichen. 30 g Semmelbrösel auf dem Teig verteilen, dass dieser nicht durchweicht. Fleisch drauflegen, mit der Farce bestreichen.

Nun fest einrollen, Ränder zudrücken. Teigreste abschneiden. Schöne Muster daraus machen und die Rolle verzieren. Außen rum alles mit Eigelb bepinseln.

Filet auf einem gefetteten Blech ca. 35 min. auf mittlerer Schiene backen, danach ca. 10 min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

(Mit Kernthermometer kontrollieren: 56°C optimal)

Das Schneiden gelingt am besten mit einem elektrischen Messer.

Dazu passt wunderbar getrüffeltes Kartoffelpüree. Wer mag kann auch noch durch ein Sieb gestrichenes Erbsenpüree und in Butter gegarte Zimt Curry Karotten dazu reichen.

Guten Appetit!

