Filet a la Wellington

82

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: Das beste Stück vom Rind, das Filet, wird gleich zweimal verpackt; einmal in eine würzige Champignonhülle, dann in knusprigen Blätterteig.

Zutaten: (6 Portionen)
400gTK-Blätterteig,
2 Zwiebeln,
50 g Butterschmalz,
400 g Champignons,
3 EL trockener Sherry (ersatzweise Orangensaft),
1/2 Bund Petersilie,
Salz,
frisch gemahlener Pfeffer,
Muskat,
1 kg Rinderfilet,
Mehl zum Ausrollen,
2 Eigelb,
2ELMilch.

Rezept: Blätterteig auftauen lassen. Zwiebelwürfel in 20 Gramm heißem Butterschmalz andünsten. Gehackte Champignons zugeben und so lange dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Sherry zugeben und abkühlen lassen. Die kalte Pilzfüllung mit gehackter Petersilie vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Filet im restlichen Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Das dauert etwa 15 Minuten. Abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Blätterteigplatten übereinanderlegen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30x40 cm) ausrollen. Die Hälfte der Pilzfüllung auf die Teigplatte streichen. Das Filet in die Mitte legen und mit der restlichen Füllung bestreichen. Das Fleisch in den Teig rollen und die Nahtstellen fest andrücken. Das Filet mit der Nahtstelle nach unten auf ein kalt abgespültes Backblech legen. Die Teigreste mit einem Teigrädchen in Dreiecke schneiden. Eigelb mit Milch verrühren und den Teig damit bestreichen. Mit den Teigdreiecken und eventuell mit ausgestochenen Ornamenten belegen und diese ebenfalls bestreichen. Das Filet in den auf 200 Grad/Gas Stufe 3 vorgeheizten Backofen schieben und in etwa 30 Minuten goldbraun backen. Im ausgeschalteten offenen Backofen zehn Minuten ruhen lassen

(pro Portion ca. 610 Kalorien). Fertig in 1 Stunde 15 Minuten. Dazu: grüner Salat