



Filet Wellington

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 0.66666666666667kg Rindsfilet centre-cut am Stück
- n.b. Dijon-Senf
- 466.66666666667g Champignons
- 1? Schalotten
- 1? Zweige Thymian
- 8 Scheiben Pioradoro-Rohschinken
- 333.33333333333g Blätterteig
- 1? Eigelbe
- n.b. etwas Milch oder Wasser
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Beilagen

- 333.33333333333g Spargel
- 333.33333333333g neue Kartoffeln

Zubereitung

1. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, luftdicht in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Minuten oder bis zu 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit das Gewürz einzieht und die zylindrische Form gut fest wird.
2. 2-3 mm Olivenöl extra vergine in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten (auch von vorne und hinten) gut anbraten, bis es goldbraun ist.
3. Vom Herd nehmen und mit Dijon-Senf bestreichen. Abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Pilze reinigen und sehr klein hacken oder in einem Mixer pürieren. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein hacken oder mixen. Eine Pfanne erhitzen, die Schalotten und Pilze ohne Fett in die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer und einigen Thymianblättchen würzen und kochen, bis sie ihr Wasser verloren haben. Die entstandene Creme sollte sehr trocken sein. Anschliessend abkühlen lassen.

5. Ein Blatt Alufolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die Schinkenscheiben darauflegen, sodass sie teilweise überlappen und ein Rechteck bilden, das etwas grösser als das Filet ist. Die Pilzcreme auf den Schinkenscheiben verteilen und mit einem Spatel gut glattstreichen.
6. Das Filet auf diese Grundlage legen und mit den Schinkenscheiben und der äusseren Alufolie luftdicht umwickeln, wie ein Bonbon versiegeln und mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
7. Eigelb mit 4-5 Esslöffeln Milch oder Wasser verrühren. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf eine Dicke von etwa 3 mm ausrollen.
8. Das Filet aus der Alufolie nehmen, auf den Teigrand legen und fest einrollen, dabei den überschüssigen Teig abschneiden. Die Ränder versiegeln, indem man sie mit Eigelb verklebt und darauf achtet, dass die Luft zwischen dem Filet und dem Teig entfernt wird. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen, nach Belieben mit den Teigresten verzieren und nochmals bestreichen.
9. Den Backofen auf 200° Grad einschalten. Das Filet auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 35 Minuten backen. Wenn das Filet aus dem Ofen kommt, mindestens 15 Minuten ruhen lassen.
10. In dicke Scheiben schneiden und mit Salzkartoffeln und Spargel servieren.

Gut zu wissen:

Wenn gewünscht, eine Rotweinsauce zum Filet zubereiten. 30 g Butter mit einer Zwiebel in einem kleinen Topf schmelzen; 500 ml Rotwein, 2 Lorbeerblätter und einige Thymianzweige dazugeben; mit Salz und Pfeffer würzen und auf 2/3 einkochen lassen. In der Zwischenzeit 20 g Butter mit 20 g Mehl mixen und 300 ml Fleischbouillon zum Wein geben. Weiterkochen, bis die Sauce gut gebunden ist und eine sirupartige Konsistenz erreicht hat. Die Sauce absieben und mit dem Fleisch und dem Gemüse servieren.