

FILET WELLINGTON

ZUTATEN (ca. 8 normale Esser)

- 2 kg Rinderfilet Mittelstück
- 2-3 EL Senf
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Prise Salz
- Fett zum Braten
- 1 Packung Blätterteig
- 3 Eigelb

Pilz-Duxelles

- 6 Champignons
- 2 Schalotten
- 1 Glas Happy Foie ohne Fettschicht von Ente oder Gans (Alternativ feines Wurstbrät)
- 1 Stück Pancetta
- 1/2 Bund Blattpetersilie
- 3 EL Butter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Schuss Madeira
- 1 Schuss Himbeeressig
- 1 Schuss Cognac
- 1 Spritzer Worcestershiresauce



ZUBEREITUNG

- Zunächst das gesäuberte Rinderfilet mit Ahornsirup und Salz würzen - dann einmal kurze Zeit ringsherum scharf anbraten.
- Im Anschluss mit Senf bestreichen und vollständig abkühlen lassen.

Pilz-Duxelles

- In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten - hierfür Schalotten, Pancetta, Champignons und Petersilie klein hacken.
- Zuerst den Pancetta zusammen mit der Butter in einer heissen Pfanne auslassen - dann erst Schalotten und Tomatenmark zufügen.
- Sobald das Tomatenmark angeröstet ist, alles mit Madeira und Himbeeressig ablöschen - dann die Pilze zugeben und braten, bis fast keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist.
- Das Pilz-Duxelles dann vollständig abkühlen lassen - im Anschluss mit Petersilie, Worcestershiresauce, Cognac und Happy Fois verfeinern und gründlich von Hand vermischen.

- Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten, halbieren und etwas vom Pilz-Duxelles darauf geben - dann das Rinderfilet daraufsetzen und mit dem übrigen Duxelles ummanteln.
- Abschliessend den übrigen Blätterteig darüberlegen und die Ränder mit Eigelb einstreichen, leicht andrücken und aus dem überschüssigen Teigresten nach Belieben kleine Motive ausstechen und verzieren.
- Nun auch die Außenseite des Teigmantels vollständig mit Eigelb bestreichen und das Filet Wellington für 30 Minuten bei 200°C Umluft goldbraun backen (bis die gewünschte Kerntemperatur von rund 54°C erreicht ist).

Quelle: <https://www.fleischglueck.de/magazin/filet-wellington/>

