

BEET WELLINGTON

Hauptgericht für 4 Personen

ZUTATEN

- 4 gekochte, möglichst gleich grosse Randen à ca. 140 g
- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig à 320 g
- 2 EL grobkörniger Senf
- Eigelb zum Bepinseln
- Sesamsamen

Füllung

- 30gr. getrocknete Steinpilze
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 500gr. Champignons
- 1 Bund Petersilie
- 500gr. tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut
- 3 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG



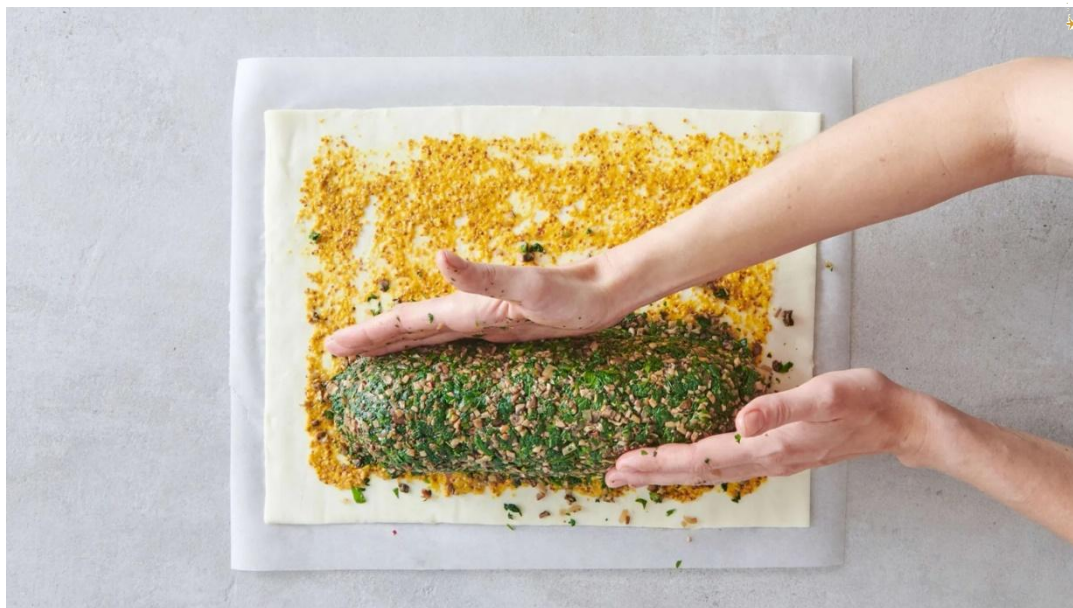
1. Für die Füllung Steinpilze in lauwarmem Wasser ca. 20 Minuten einweichen. Schalotten, Knoblauch, Champignons und Petersilie fein hacken. Steinpilze aus dem Wasser heben, ausdrücken und fein schneiden. Spinat gut ausdrücken und fein hacken.



2. Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin dünsten. Pilze begeben und ca. 10 Minuten anbraten, bis die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Spinat und Petersilie begeben und mischen. Pfanne vom Herd ziehen. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse abkühlen lassen.



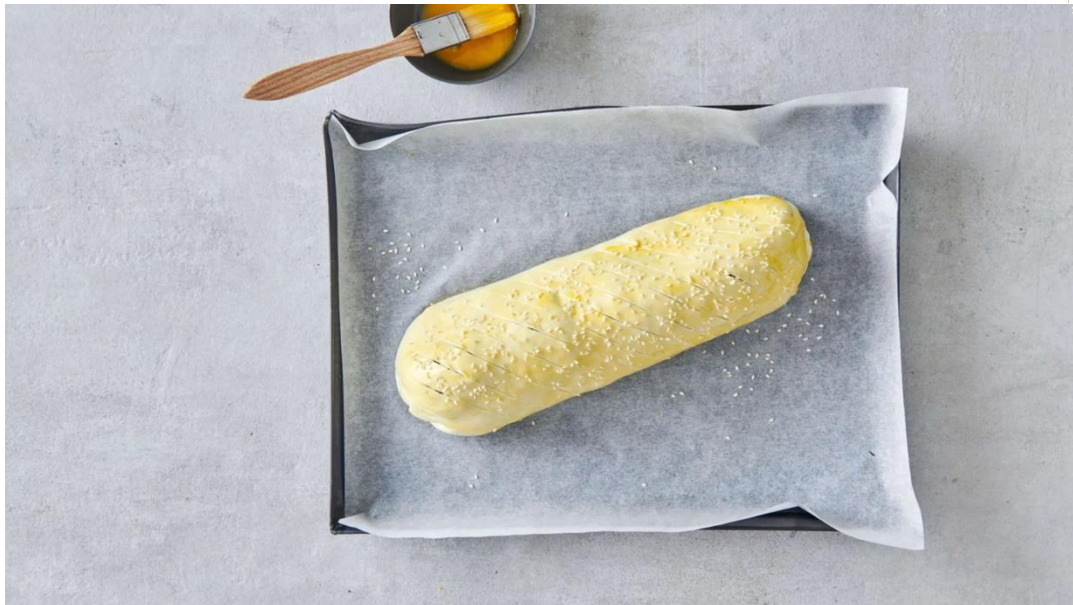
3. Randen schälen. Blätterteig entrollen. Senf darauf ausstreichen, dabei einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Wenig Pilzfüllung auf die eine Teighälfte geben, Randen dicht nebeneinander mittig auf die Füllung legen.



4. Restliche Füllung über die Randen verteilen. Gut andrücken. Mögliche Lücken mit der Masse füllen.

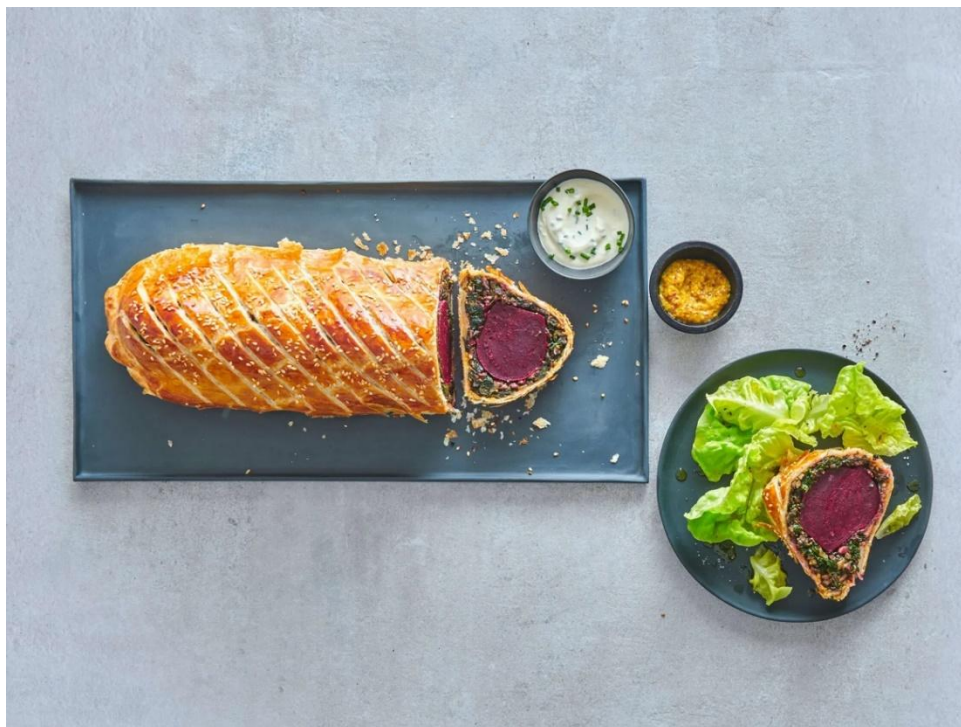


5. Mithilfe des Backpapiers die Randen satt in den Blätterteig einrollen. Enden gut verschliessen. Beet Wellington mit dem «Verschluss» nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Wellington ca. 30 Minuten kühl stellen.



6. Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze aufheizen. Teig rundum mit Eigelb bestreichen. Nach Belieben mit Teigstreifen verzieren oder mit einem Messer einritzen. Sesam darüberstreuen.

7. Beet Wellington in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und kurz stehen lassen. Vorsichtig aufschneiden und servieren



Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/beet-wellington>