

Filet Wellington, Gänse-Leber, Champignons, Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Filet Wellington:

1 Rinderfilet à 360 g	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 EL Butter	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

250 g Knollensellerie	100 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch
150 g Sahne	3 EL Butter	

Für die Champignons:

150 g braune Champignons	2 Schalotten	1 EL Portwein
1 EL Kalbsjus	1 Bund glatte Petersilie	

Für die Gänseleber:

200 g Gänseleber	1 Orange, Zesten	1 EL Konfitüre von Bitterorange
$\frac{1}{4}$ Bund Zitronenthymian	Butterschmalz	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

50 ml Portwein	100 ml Kalbsfond	2 Schalotten
3 EL Butter	1 EL Stärke	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Platte Blätterteig	1 Ei	1 Kästchen Shiso-Kresse
----------------------	------	-------------------------

Für das Filet Wellington:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und in zwei gleich große Stücke schneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern und einer heißen Pfanne mit Öl, Rosmarin und Thymian von beiden Seiten braten. Die Butter dazugeben, aufschäumen lassen und das Fleisch damit parfümieren. Das Fleisch im vorgeheizten Ofen auf dem Rost ca. 20 Minuten fertig garen.

Für das Selleriepüree:

Den Knollensellerie und die Kartoffeln schälen und würfeln. Beides mit etwas Butter, Milch und Sahne weichkochen, die Flüssigkeit sollte dabei vollständig verdampfen. Anschließend entweder zerstampfen oder durch ein feines Sieb streichen, dadurch wird das Püree cremiger. Mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warmstellen.

Für die Champignons:

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und fein würfeln. Beides in eine Pfanne mit aufgeschäumter Butter geben und solange garen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Portwein und Kalbsjus zu den Champignons geben und kräftig aufkochen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Petersilie kurz vor dem Anrichten unter die Champignons heben.

Für die Gänseleber:

Die Leber möglichst in 2 gleich große Tranchen schneiden. Eine Pfanne stark erhitzen, mit wenig Butterschmalz austreichen und die Lebertranchen kurz von beiden Seiten mit Farbgebung anbraten. Danach die Hitze reduzieren und die Leber jeweils ca. 1 Minute von beiden Seiten nachbraten, bis der Kern weich wird. Die Leber sollte in der Mitte dennoch rosa und saftig sein. Mit Butter, Thymian, Orangenmarmelade und Orangenzesten aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Die Schalotten mit etwa 1 EL Butter anschwitzen, mit Portwein ablöschen und auf die Hälfte

reduzieren. Kalbsfond auffüllen und nochmals stark reduzieren. Die übrige Butter dazugeben. Die Speisestärke mit etwas Portwein anrühren. Mit diesem Gemisch die Sauce eindicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen. Aus dem Blätterteig mit einem runden Ausstecher zwei Teigkreise ausstechen. Mit einem Tortenkamm ein Muster ziehen, mit Eigelb bestreichen und für etwa 8 Minuten im Ofen goldgelb ausbacken. Das Filet mit Gänseleber, Champignons, Portweinsauce und Selleriepüree auf Tellern anrichten, mit Blätterteigkugeln und Kresse garnieren und servieren.

Erdinc Güzelol am 21. August 2017