

# Filet Wellington, Babyspinat, Petersilie, Sellerie-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Selleriepüree:**

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	100 g Sahne	50 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Pilzfarce:**

200 g braune Champignons	100 g kleine Kräuterseitlinge	100 g Birkenpilze
2 Schalotten	1 Bund glatte Petersilie	Öl, Salz, Pfeffer

**Für das Filet:**

1 Rinderfilet à 300 g	2 Platten Blätterteig	1 Ei
-----------------------	-----------------------	------

**Für den Spinat:**

500 g Babyspinat	2 Schalotten	100 ml Kokosmilch
1 Knoblauchzehen	1 Knolle Ingwer à 2 $\frac{1}{2}$ cm	1 Stange Zitronengras
1 getrocknete Thai-Chili	Öl	Salz, Pfeffer

**Für das Selleriepüree:**

Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Sahne in einem Topf aufkochen und die Würfel bei geringer Hitze weichkochen. Die Butter in einem Topf aufschäumen und leicht bräunen. Den Sellerie abgießen, mit einem Stabmixer fein pürieren und mit der braunen Butter verquirlen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zum Püree geben.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Pilzfarce:**

Die Schalotten abziehen, fein hacken und in einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten. putzen und fein hacken. Die Champignons, Kräuterseitlinge und Birkenpilze im Öl mitrösten bis das ausgetretene Wasser verkocht ist. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Filet:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet waschen, trockentupfen und zu kleinen Medaillons schneiden. Diese leicht salzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten kurz scharf anbraten.

Aus dem Blätterteig einen Kreis ausstechen, der ca. 4 cm größer ist als der Durchmesser des Medaillons und einen Kreis ausstechen, der ca. 4 cm Größer ist als der erste Kreis.

Auf das Rinderfiletmedaillon etwa 2 TL der Pilzfarce geben.

Die Pilze mittig auf den Blätterteigkreis geben, darauf das Rinderfilet legen. Nun den noch freien Rand mit etwas aufgeschlagenem Eigelb bepinseln.

Den großen Kreis darüberlegen und den Rand mit einer Gabel zusammendrücken.

Die Praline im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten goldgelb backen.

**Für den Spinat:**

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Schalotten, Knoblauch und Ingwer in einem Topf mit wenig Öl kurz anrösten. Den Spinat verlesen und unterheben. Das Zitronengras mit dem Messerrücken anschlagen, dritteln und ebenfalls mitbraten. Sobald der Spinat zusammenfällt, die Kokosmilch angießen. Mit gehackter Thai-Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Filet Wellington mit scharfem Babyspinat, frittierter Petersilie und Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 25. April 2018