

Filet Wellington, Pilz-Ragout, Schoko-Sherry-Soße, Salat

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 300 g	1,5 TL Senf	1 Rosmarinzweig
Zucker	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Farce:

300 g Champignons	$\frac{1}{4}$ Lauchstange	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	100 g Butter	

Für das Filet Wellington:

2 Eier	2 EL getrock. Thymian	200 g Blätterteig
200 g Speck, in Scheiben		

Für die Sauce:

250 ml Rinderfond	25 g Zartbitterschokolade	6 cl Sherry
2 EL Butter	1 TL Mehl	Salz, Pfeffer

Für das Pilzragout:

300 g Kräuterseitlinge	75 g Crème-fraîche	150 ml Gemüsefond
1 Bund Petersilie	1 EL Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Spitzkohlsalat:

300 g Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ Apfel	1 Chilischote
1 Bund Schnittlauch	1 Orange	50 g Walnüsse
50 g saure Sahne	50 g Joghurt	1 EL Honig
2 EL Walnussöl	Salz	Pfeffer

Für das Rinderfilet:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Filets waschen und trocken tupfen. Vor dem Braten das Fleisch mit Salz und Zucker würzen. Zusammen mit dem Rosmarinzweig in einer heißen Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten.

Herausnehmen und nach dem Abkühlen mit Senf bestreichen. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Farce:

Champignons putzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und mit dem Lauch kleinschneiden. In etwas Butter dünsten und wenn die komplette Flüssigkeit verdampft ist, alles in einen Mixer geben und zerkleinern.

Für das Filet Wellington:

Für die Ummantelung zwei Bahnen Frischhaltefolie überlappend auf die Arbeitsfläche legen und den Speck darauf auslegen. Den Speck mit der Farce bestreichen und das Rinderfilet darauf legen. Mithilfe der Frischhaltefolie den Speck um das Rinderfilet wickeln.

Den Blätterteig großflächig ausrollen und das Rinderfilet im Speckmantel auf das untere Drittel des Teiges legen. Die Eier trennen, die Teigländer mit Eigelb bestreichen und das Rinderfilet in Blätterteig einrollen. Zum Schluss die Seitenteile mit einer Gabel zusammendrücken. Das übrige Eigelb mit 1-2 EL Wasser und Thymian verrühren und den Blätterteig damit bestreichen.

Das Filet Wellington im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Einschubleiste für etwa 15-20 Minuten backen. Die Fleischpfanne für die Sauce bereitstellen.

Für die Sauce:

Den Fleischsatz in der Pfanne mit Sherry lösen, Fond hinzugeben und köcheln lassen. Mit Butter

und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und langsam die angesetzte Sauce dazugeben. Zartbitterschokolade zerkleinern und mit einem Schuss Sherry dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pilzragout:

Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Fond ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Mehl andicken und Crème fraîche unterrühren. Petersilie waschen, trockentupfen, hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spitzkohlsalat:

Spitzkohl waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Anschließend quer in feine Streifen schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in ca. 1 cm lange Röllchen schneiden.

Für das Dressing die Orange auspressen. Saure Sahne, Joghurt, Walnussöl, Orangensaft und Honig in einer Schüssel glattrühren und mit etwas Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Spitzkohl, Apfel und die Hälfte vom Schnittlauch mit dem Dressing vermengen und den Salat mit restlichem Schnittlauch und Walnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Franzke am 09. Dezember 2019