

# Filet Wellington mit Kalbsjus und Frühling-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für das Filet Wellington:

300 g Rinderfilet	60 g Baconscheiben	200 g gemischte Pilze
200 g Blätterteigrolle	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Abrieb	1 Ei	20 g Butter
1 EL Butterschmalz	1 EL Senf	30 ml Weißwein
½ Bund Petersilie	3 Zweige Thymian	3 Zweige Majoran
Muskatnuss	Olivöl	Salz, Pfeffer

### Für die Jus:

1 große mehlig. Kartoffel	1 Zwiebel	10 g gefrorene Butter
250 ml Kalbsfond	100 ml spanischer Rotwein	1 cl roter Portwein
15 g Tomatenmark	½ TL Dijonsenf	Salz, Pfeffer

### Für das Gemüse:

150 g Babymöhren	1 zarter Kohlrabi	150 g dünner grüner Spargel
100 g Zuckerschoten	2 Frühlingzwiebeln	1 Zitrone, davon Abrieb
50 g Butter	½ Bund Basilikum	1 Prise Natron
Salz	Pfeffer	Eiswasser

### Für das Filet Wellington:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz einreiben.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, bis es heiß ist, aber nicht raucht. Filet von allen Seiten scharf anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und mit Senf bestreichen. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Blätter der Kräuter abzupfen und grob hacken. Pilze putzen und fein würfeln. In einer großen Pfanne die Butter zusammen mit Olivöl erhitzen. Pilze anbraten, dann Schalotten und Knoblauchwürfel hinzugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für weitere 10 Minuten anbraten, bis der Alkohol vollständig verdampft ist. Vom Herd nehmen, die gehackten Kräuter und Zitronenabrieb unterrühren und ggf.

auf einem Schneidebrett hacken.

Schneidebrett mit einem großen Stück Frischhaltefolie bedecken. In die Mitte ca. zwei Baconscheiben legen und diese mit der Pilzmasse bestreichen. Anschließend das Rinderfilet darauf platzieren. Filet fest in Frischhaltefolie einrollen. Blätterteig entrollen und salzen. Streifen für Deko abschneiden. Frischhaltefolie vom Filet entfernen und das Filet längs in der Mitte des Blätterteiges platzieren. Etwas Eigelb auf die Ränder streichen, dann Fleisch in den Blätterteig einrollen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nach Bedarf verzieren. Mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad für ca. 8 Minuten goldbraun backen. Temperatur auf 190 Grad reduzieren. Weitere 15 Minuten backen. Das Filet bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen. Im Backofen bis zum Anrichten ruhen lassen.

### Für die Jus:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Alle Zutaten außer der Butter und der Kartoffel in einen Topf geben und einreduzieren lassen. Zum Binden die Kartoffel in die Jus reiben und einmal aufkochen lassen. Jus durch ein Sieb passieren und mit der gefrorenen Butter montieren.

**Für das Gemüse:**

Babymöhren, Kohlrabi, Spargel und Zuckerschoten putzen, ggf. schälen und dekorativ schneiden. In Salz-Natron-Wasser bissfest garen und evtl.

in Eiswasser abschrecken.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Gemüse hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Basilikum hacken. Frühlingszwiebeln und Basilikum unter das Gemüse heben. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

Marie-Louise Hüneke am 25. April 2023