

# Filet nach Wellington-Art, Madeira-Soße, Sellerie-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Filet Wellington:

400 g Rinderfilet	8 Scheiben Parmaschinken	400 g Babyspinat
2 Pck. Blätterteig	1 Knoblauchzehe	2 Eier
4 EL m.-scharfer Senf	2 Zweige Thymian	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Selleriepüree:

1 Knollensellerie (300 g)	2 mehligk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft, Abrieb	5 g Parmesan	50 ml Sahne
2 EL Butter	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl, nach Bedarf
Salz	Pfeffer	

### Für die Zucchini:

2 Zucchini	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Madeirasauce:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ EL Butter	70 ml Rotwein
50 ml Madeira Wein	$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	200 ml Rinderfond
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

Kresse	Fenchelgrün
--------	-------------

### Für das Filet Wellington:

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Öl anbraten bis die Außenseite kross ist, aus der Pfanne nehmen.

Knoblauch abziehen, klein hacken, in die Pfanne mit Öl geben und Babyspinat hinzugeben. Kurz anbraten, mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Filet gleichmäßig mit Senf einpinseln.

Folie auf einem Brett oder der Arbeitsfläche verteilen, Blätterteig über die Folie legen und schließlich Schinken auf den Teig legen (20cm x 20cm).

Spinat über Schinken verteilen. Filet in die Mitte legen. Mit dem Teig einrollen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Mit Eigelben den Teigrand zukleben. Fleischthermometer in das Fleisch stecken. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen bis der Teig goldbraun ist und die Kerntemperatur im Fleisch ca. 50 Grad erreicht hat.

### Für das Selleriepüree:

Parmesan reiben. Sellerie und Kartoffeln schälen, grob schneiden und in gesalzenem Wasser mit Rosmarin kochen lassen, bis Sellerie und Kartoffeln weich sind. Abgießen und etwas ausdampfen lassen.

Knoblauch abziehen und hineinreiben. Sahne, 2 EL Zitronensaft und - abrieb hinzugeben. Alles fein pürieren. Butter hinzugeben und verrühren.

Öl nach und nach aufgießen bis die Konsistenz wie gewünscht erreicht ist. Mit Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Zucchini:

Zucchini waschen und abtrocknen, dünne Scheiben abschneiden oder hobeln, in der Grillpfanne mit Olivenöl und geriebenem Knoblauch grillen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Madeirasauce:**

Schalotte abziehen und hacken. In der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, Schalotten kurz braten, etwas Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Tomatenmark zugeben, anbraten, mit Rotwein ablöschen, kurz weiter kochen und reduzieren lassen. Madeira und Rinderfond hinzugeben, aufkochen und reduzieren lassen. Mit kalter Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Kresse und Fenchelgrün als Garnitur verwenden.

Tung Nguyen am 17. April 2024