

Beef Wellington von Schweine-Filet mit Bohnen

Für 2 Personen

500 g Schweinefilet	150 g Hähnchenbrustfilet	8 Drillinge
1 Rolle Blätterteig	1 Wirsingkopf	100 g Champignons
100 g Shiitake-Pilze	100 g Schnittbohnen	1 Chilischote
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	2 Eier
150 g Butter	250 ml Sahne	200 ml Rotwein
3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Majoran
Öl	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen. Anschließend den Wirsingkohl halbieren, vom Strunk befreien und die Blätter im Salzwasser blanchieren. Für die Kräuter-Kartoffeln den Thymian, den Rosmarin und den Majoran zupfen und klein hacken. Die Drillinge im Salzwasser kochen und sie aus dem Topf nehmen, kurz bevor sie gar sind. Dann die Kartoffeln halbieren, mit Öl bestreichen und mit den Kräutern bestreuen. Anschließend in den Backofen geben. Für die Fleischfüllung zunächst das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Ein Ei aufschlagen und die Chilischote der Länge nach aufschneiden. Von Scheidewänden und Kerngehäuse trennen und dann ebenfalls klein schneiden. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Als Letztes die Fleischstücke mit etwas Salz, Pfeffer, dem Ei, der Sahne, der Chili, dem Knoblauch und den Zwiebeln vermengen und das Ganze in einem Zerkleinerer zu einer feinen Masse mixen. Den Blätterteig dünn ausrollen, einen kleinen Teil der Füllung dünn auftragen und die Wirsingblätter darauflegen. Die Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer in etwas Öl scharf anbraten, dann abkühlen lassen und unter die restliche Füllung mischen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen, dann salzen und pfeffern und im Ganzen scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Für die Soße die zweite Zwiebel abziehen, klein hacken und zusammen mit dem Rotwein, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und Butter in den Bratensatz geben. Danach den Blätterteig dick mit der Pilzfüllung bestreichen und das Schweinefilet darauflegen. Das Ganze einrollen, das letzte Ei aufschlagen und trennen. Den Blätterteig mit dem Eigelb bestreichen und ihn in etwas Butter bei kleiner Hitze anbraten, bis er goldbraun ist. Anschließend im Ofen weitergaren. Die Bohnen in Salzwasser kochen. Dann die zweite Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und unter die restliche Butter mischen. Im Anschluss die Bohnen in etwas Knoblauchbutter im Topf anschwanken. Anschließend das Fleisch und die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, das Beef Wellington mit Bohnen und Kräuterkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Kai Lohse am 08. Februar 2012