

Steak Wellington, Trüffel-Rahm-Soße, sautierter Spinat

Für zwei Personen

Für die Duxelles:	10 braune Champignons	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	Parmesan	1 TL Butter
2 Zweige Thymian	2 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer
Für das Steak Wellington:	2 Rinderfiletsteaks, à 200 g	4 Sch. Parmaschinken
2 Stücke Blätterteig, 14x14 cm	2 Eigelb, Kl. M	2 EL Butterschmalz
2 EL Dijon-Senf	Mehl, Salz, Pfeffer	
Für die Sauce:	40 g schwarzer Trüffel	1 Schalotte
1 EL Butter	50 ml Sahne	100 ml Kalbsjus
2 cl franz. Wermut	2 cl Madeira	2 cl trockener Weißwein

Für die Duxelles: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Champignons mit einer Pilzbürste putzen und den Stiel entfernen. Fein hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden.

Thymian zupfen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen, fein schneiden.

Eine große beschichtete Pfanne erhitzen, die Butter aufschäumen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Champignons und Thymian zugeben und unter Rühren ca. 5 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit der Pilze komplett verdampft ist. Parmesan reiben. Pilze mit Salz, Pfeffer, Parmesan und Petersilie würzen und abkühlen lassen.

Für das Steak Wellington: Rinderfiletsteaks trocken tupfen und salzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfilets bei starker Hitze von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten und aus der Pfanne nehmen. Steaks mit je 1 EL Dijon-Senf rundherum bestreichen und pfeffern.

1 Stück Backpapier auf die Arbeitsplatte legen und jeweils 2 Scheiben Parmaschinken mittig auf das Papier geben. Hälfte der Duxelles-Masse auf dem Schinken verstreichen.

1 Filetsteak mittig draufgeben, übrige Duxelles auf den Steaks verteilen und fest einrollen. Mit dem übrigen Steak wiederholen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und Blätterteig auslegen. Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Filetsteaks mittig auf den Blätterteig legen.

Die Blätterteigseiten einklappen und die Steaks mit der Schnittkante nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit dem Eigelb bepinseln und ggf. mit den Blätterteigresten ausdekorieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 55 Grad haben. Dann aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Steak Wellington vor dem Servieren halbieren.

Für die Sauce: Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Trüffel fein würfeln.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel farblos dünsten. Trüffel und Thymian zugeben, mit Wermut, Madeira und Weißwein ablöschen. Alles einkochen lassen. Sahne zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Kalbsjus und Trüffeljus auffüllen und aufkochen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Thymian aus der Sauce nehmen und warmhalten.

Spinat waschen und trocknen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und im Olivenöl glasig anschwitzen. Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Cornelia Poletto am 29. April 2022