

# Perfektes Beef Wellington

## Für 2 Personen:

2 Stück Rinderfilet, (a 175 g)	Panzenöl	Butter
1/2 Zwiebel, gewürfelt	170 g Pilze	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe	frischer Thymian	70 ml Sherry
2 Blatt Blätterteig	Senf, Ei	

Ein Stück Bratenschnur um beide Filets wickeln und bei maximaler Temperatur im Pflanzenöl von beiden Seiten kräftig anbraten.

Mit einer Grillzange die Filets greifen und auch an den Rändern braten.

Die Filets beiseite legen und Butter in die Pfanne geben. Zuerst die Zwiebel im Fett anschwitzen, dann die klein geschnittenen Pilze dazugeben; salzen, pfeffern, die gewürfelte Knoblauchzehe hinzufügen und schließlich auch Thymianz und Sherry.

Ein Blatt Blätterteig auf ein großes Stück Frischhaltefolie legen, darauf eine kleine Portion der Pilzpfanne legen.

Lege ein Filet darauf und schneide die Bratenschnur ab. Das Ganze bekommt ein Häubchen aus einem Löffel Senf und eine weitere Portion Pilzpfanne.

Mithilfe der Frischhaltefolie nun das Filet einwickeln. Den Blätterteig zu einem kleinen Ball formen.

Die Blätterteig-Bälle auf ein Blech legen, aus der Folie wickeln, mit verquirltem Ei bestreichen und für 20 Minuten bei 220°C im Ofen backen.

NN am 24. Mai 2021