

# Beef Wellington mit Bacon und Spinat

## Für 4 Personen:

|                        |                           |                         |
|------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Pflanzenöl             | 1 kg Rinderfilet am Stück | Salz, Pfeffer, Rosmarin |
| 1 fertigen Blätterteig | 10 Scheiben Bacon         | 500 g Spinat            |
| 1 verquirltes Ei       |                           |                         |

Einen Teelöffel Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Das Stück Filet mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, in die heiße Pfanne legen und auf jeder Seite etwa 2 min. anbraten; danach etwas abkühlen lassen.

Den Spinat je Packungsanleitung zubereiten.

Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und mit den Baconscheiben belegen. Diese sollten als Quadrat angeordnet werden, das auf eine Seite der Blätterteigscheibe verschoben ist, so dass es zwei gegenüberliegende breite Ränder gibt..

Auf dem Bacon den Spinat als glatte Schicht verteilen. Nun den Braten an die Seite der Spinatfläche legen, an der kein Rand gelassen wurde.

Den Rand der anderen längeren Seite des Blätterteigs großzügig mit Ei bestreichen, damit später die Rolle nicht so leicht wieder aufgeht.

Das Filetstück in den Teig einrollen; die offenen Enden der gefüllten Rolle nach unten umschlagen und vorsichtig an der Unterseite andrücken, damit die Rolle gleichmäßig aussieht.

Die Rolle nochmals großzügig mit Ei bestreichen.

Mit einem scharfen Messer an der Rollen-Oberseite im Abstand von 2 cm gleichmäßig rechtsdiagonale, oberflächliche Einschnitte vornehmen; gleiches mit linksdiagonalen Einschnitten wiederholen, sodass ein Rautenmuster entsteht.

Für 30 min. bei 180° C im vorgeheizten Ofen backen.

Zum Anrichten schneide man das Beef Wellington in gleichmäßige Scheiben.

NN am 03. Juni 2021