

Filet Wellington

Für 8 Personen

600 g Blätterteig	3 Schalotte(n)	500 g Champignons
3 EL Butter	4 cl Madeira	3 EL Sahne
Salz, Pfeffer	2 EL Petersilie	1 $\frac{1}{2}$ kg Rinderfilet (Mittelstück)
2 EL Butterschmalz	100 g Leberpastete	2 Eigelb

Blätterteig auftauen lassen.

Schalotten abziehen, fein würfeln. Pilze abreiben, putzen, hacken. Schalotten in der Butter anschwitzen, Pilze zufügen und dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Madeira sowie Sahne einrühren und bei starker Hitze verdampfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie unterziehen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Im Butterschmalz rundum scharf anbraten, herausnehmen und trocken tupfen.

Leberpastete auf das Filet streichen, die Pilzfarce darauf verteilen. Die Teigplatten übereinander legen und zu einem großen Rechteck ausrollen. Einen Teigstreifen abschneiden.

Filet aufs obere Drittel des Teigrechtecks legen. Ränder mit etwas verquirltem Eigelb bestreichen, Fleisch mit dem Teig umhüllen, Ränder gut andrücken. Teigstreifen von unten mit Eigelb bepinseln. Teigmantel damit verzieren, mit Eigelb bestreichen.

Filet mit einem gefetteten Blech ca. 35 Min. backen, danach etwa 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Filet aufschneiden, evtl. mit Gemüse anrichten.

NN am 04. Juni 2021