

# Beef Wellington

## **Für 4 Personen:**

### **Für das Filet Wellington:**

4 Rinderfilets á 200 g	300 g Champignons	4 Schalotten
eine Pack. Blätterteig, TK	2 Eier	einen Schuss Pflanzenöl
2 EL Butter	2 EL Mehl	Salz
Pfeffer		

### **Für die Beilage:**

6 bis 8 Schalotten	500 ml Rotwein, trocken	500 ml Rinderfond
4 Zweige Blattpetersilie	4 Zweige Thymian	1 bis 2 EL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Die gleichmäßigen Stücke vom Rinderfilet von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem kleinen Schuss Pflanzenöl in einer großen, beschichteten Pfanne auf dem Herd ringsum anbraten.

Dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Backgitter, in der mittleren Schiene des auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofens 30 Minuten garen.

Anschließend herausnehmen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Währenddessen die Champignons putzen und in grobe Scheiben schneiden sowie die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einer großen, beschichteten Pfanne aufschäumen lassen, Schalottenwürfel und Champignons zugeben, bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einem großen Sieb gut abtropfen lassen.

Nachdem die Flüssigkeit gut abgetropft ist, die Pilz-Zwiebel-Mischung auf ein Schneidebrett geben und fein hacken (Pilz-Duxelles).

Den Blätterteig auf einer leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf die doppelte Größe ausrollen und in vier gleich große Stücke teilen.

Jeweils einen Esslöffel der Pilz-Duxelles in die Mitte geben, ein abgekühltes Rinderfilet darauf setzen, einen weiteren Löffel Pilz-Duxelles darauf verteilen und den Blätterteig zu geschlossenen Päckchen (ähnlich wie große Ravioli) zusammenfalten, die ggf. mit Mustern aus den Teigresten dekoriert werden können.

Die Eier trennen, die Eigelbe in einer Schüssel auffangen, gut verrühren und mit einem Pinsel auf den Blätterteigpäckchen verstreichen.

Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und in der mittleren Schiene, des auf 220°C Umluft vorgeheizten Backofens ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Schalotten schälen, der Länge nach vierteln mit einem kleinen Schuss Öl in einer Pfanne ringsum anschwitzen, mit Rotwein bedeckt ablöschen und langsam einkochen lassen. Anschließend mit dem Rinderfond auffüllen, fein gehackte Petersilien- und Thymianblättchen zugeben, mit etwas zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht sämig abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Beef-Wellington aus dem Backofen nehmen, auf vier Tellern verteilen und mit der Rotweinschalotten-Jus servieren. Dazu passt auch Kartoffelbrei, Brokkoli und je nach Saison grüner Spargel oder Rosenkohl.

Alexander Herrmann am 23. März 2022