

Rinder-Filet Wellington

Für 4 Personen:

100 g Butter	8 Schalotten (gewürfelt)	4 Knoblauchzehen (zerdrückt)
12 Portobellopilze (gewürfelt)	Meersalz	Pfeffer
600 g Spinat	2 EL Olivenöl	1000 g Rinderfilet (am Stück)
1000 g Blätterteig	Mehl	2 Ei (mit 20 ml Milch)

Den Ofen auf 180 Grad (Gas Stufe 4) vorheizen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotten sowie den Knoblauch darin 5 bis 6 Minuten anschwitzen. Anschließend die sehr klein gewürfelte Pilze hinzufügen, alles noch etwas köcheln lassen und durch ein Sieb gießen, damit die überschüssige Flüssigkeit abläuft. Kühl stellen.

Den Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Gut ausdrücken und beiseite stellen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und rundherum kurz anbraten, damit sich die Poren schließen. Aus der Pfanne nehmen und erst einmal beiseite stellen.

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass ein 2-3 mm dickes Rechteck entsteht. Den Spinat darauf verteilen, aber auf drei Seiten einen 2 cm breiten und auf der vierten Seite einen 4 cm breiten Rand lassen. Die Pilzmischung gleichmäßig auf dem Spinat verteilen. Das Rinderfilet auf ein Ende des Blätterteigs legen. Die Ränder mit der Eiermilch einpinseln und das Filet dann in dem Teig aufrollen, sodass es komplett eingepackt ist. Überschüssigen Teig abschneiden und die Enden verschließen, indem sie kurzerhand unter die Rolle geklappt werden. (Bis zu diesem Punkt lässt sich das Rezept vorbereiten.) Das Paket auf ein Backblech legen, die Oberfläche evtl. mit Teigresten dekorieren, aber auf jeden Fall an mehreren Stellen einschneiden, mit der Eiermilch einpinseln und mit Meersalz bestreuen. Im heißen Ofen 25 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen, halbieren und servieren.

Das Problem bei diesem Rezept ist oft die Garzeit. Am besten benutzt man ein Fleischthermometer, um den gewünschten Garzustand des Fleisches festzustellen.

Alexander Herrmann am 23. März 2022