

# Filet Wellington

## Für 4 Personen

### für das Fleisch:

500 g Rinderfilet	450 g TK-Blätterteig	200 g Entenleberpastete
250 g Champignons	3 Schalotten	2 EL Traubenkernöl
1 Ei	1/4 Bund Petersilie	Butterschmalz
Zitronensaft	Salz, Pfeffer	

### Soße:

1 kg Kalbsknochen	0,75 l Chianti	0,75 l Wasser
1 Suppenbund	1 Zwiebel	2 Lorbeerblätter
1/2 Bund Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 EL Tomatenmark
Portwein	Balsamico-Essig	Honig, Pfeffer
Salz, Olivenöl		

### für das Fleisch:

Die Champignons putzen und sehr fein hacken. Die Schalotte schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Champignons und Schalotten bei mittlerer Hitze 5 - 6 Minuten braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dabei alles immer gut bewegen, damit die Pilze- und Schalottenwürfel nicht anbrennen. Zum Schluss Petersilie, Salz, Pfeffer und einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen. Die Pilzmasse auskühlen lassen. Eventuell noch in ein Leinentuch füllen und die restliche Flüssigkeit gut auspressen.

Traubenkernöl und etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet (möglichst ein Mittelstück von gleichmäßiger Größe) von allen Seiten (auch die Schnittflächen) gut anbraten. Das Filet etwas auskühlen lassen.

Den aufgetauten Blätterteig aus der Packung nehmen, alle Blätter übereinanderlegen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Den Teig auf ein geöltes, oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das angebratene Filet pfeffern, etwas salzen und mit der Leberpastete rundum bestreichen. Darauf die Pilzmasse verteilen und leicht andrücken. Das Filet mittig auf den Blätterteig legen. Den Teig einschlagen und das Filet fest verpacken. Etwas Eiweiß als Kleber verwenden. Den überschüssigen Teig entfernen. Wer mag, kann daraus kleine Bahnen formen und den Blätterteig damit verzieren. Zum Schluss die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und das Filet Wellington im Ofen 30 Minuten backen. Die ersten 15 Minuten bei 200 Grad, dann bei 180 Grad. Zum Ende der Garzeit die Fleisch-Innentemperatur mit einem Bratenthermometer prüfen. Je nach Dicke des Filets verlängert sich eventuell die Garzeit. Bei etwa 60 bis 65 Grad ist das Filet innen noch rosa und perfekt gebraten. Das Filet Wellington aus dem Ofen nehmen und mit einem Sägemesser vorsichtig in Scheiben schneiden. Dazu die Chianti-Soße servieren.

### Soße:

Die Knochen in Olivenöl in einer hohen Pfanne einige Minuten anrösten.

Das Suppenbund putzen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel mit Schale vierteln. Die Gemüse und die Zwiebel zu den Knochen in die Pfanne geben und ebenfalls etwas anbraten.

Tomatenmark unter die Zutaten rühren, alles mit Rotwein und etwas Wasser auffüllen und die Kräuter hinzufügen.

Den Fond eine Stunde kochen und die Flüssigkeit reduzieren. Dabei immer wieder etwas Wasser zufügen. Zum Schluss sollte der Fond um die Hälfte eingekocht sein. Den Fond durch ein Sieb gießen und die Zutaten auffangen. Die Soße durch ein Küchentuch passieren, wieder erhitzen und etwa um ein Drittel einkochen. Jetzt die Soße mit etwas Portwein, BalsamicoEssig, Pfeffer, Salz

und Honig abschmecken. Wenn die Soße zu flüssig ist, mit Mehlbutter binden. Dafür 30 Gramm Butter mit 50 Gramm Mehl vermengen und nach und nach zur Soße geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Rainer Sass am 30. August 2014