

Reh-Filet Wellington

Für 4 Personen

1 Zwiebel	200 g gemischte Speisepilze	1 Bund Schnittlauch
2 Zweige frischer Majoran	10 Walnusskernhälften	600 g Rehrücken, ausgelöst
Salz	1 Prise Zimt	3 EL Butterschmalz
Pfeffer	300 g Blätterteig	80 g gekochter Schinken
2 EL Butter, flüssig	1 kg Schwarzwurzeln	80 ml Gemüsebrühe
1 EL Kartoffelstärke	150 ml Sahne	

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 170 Grad, (Gas Stufe3) vorheizen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Pilze putzen und fein hacken. Schnittlauch und Majoran abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Walnüsse fein hacken. Vom Rehrücken von allen Sehnen und Häute entfernen. Dann den Rücken mit Salz und einer Prise Zimt würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz von allen Seiten braten. Dann aus der Pfanne nehmen. Pilze in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, die Hälfte der fein geschnittenen Zwiebel zugeben und mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Majoran, die Hälfte vom Schnittlauch und Walnüsse daruntermischen. Den Blätterteig dünn ausrollen, mit den Schinkenscheiben belegen und darauf die Pilzmasse verteilen. Den Rehrückend darauf legen und in den Teig einpacken. Den eingepackten Rehrücken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die Teigoberfläche mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen den Rehrücken ca. 15 Minuten rosa garen. (Wer das Fleisch mehr durchgebraten haben möchte, etwas länger im Ofen lassen). In der Zwischenzeit die Schwarzwurzeln schälen, in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und diese nochmals der Länge nach halbieren. Die restlichen Zwiebeln in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Schwarzwurzeln zugeben. Mit Salz würzen und ca. 80 ml Gemüsebrühe angießen. Die Schwarzwurzeln ca. 10 Minuten lang weich dünsten. Sahne mit Stärke verrühren unter die Schwarzwurzeln mischen und aufkochen lassen. Rest fein geschnittenen Schnittlauch untermischen und abschmecken. Rehrücken im Blätterteig aufschneiden und anrichten. Dazu die Schwarzwurzeln servieren.

Tipp: Wenn das Fleisch im Blätterteig verpackt ist, lässt es sich gut einen Tag im Kühlschrank aufbewahren, bevor es im gebacken wird. Das minimiert den Stress vor dem Weihnachtsfest.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. Dezember 2009