

Rindsfilet "Wellington"

Rindsfilet in Blätterteig

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

800 g Rindsfilet (Mittelstück),
Salz, Pfeffer,
60 g Butterfett

Farce:

1 EL Butter,
1 Zwiebel,
1 kleiner Bund Kräuter (Petersilie, Koriander, Thymian),
100 g Champignons (blättrig geschnitten),
100 g gekochter Schinken (feine Würfelchen),
100 g Kalbsleber (fein gehackt),
100 g Bratwurstbrät,
1 EL Mehl,
100 ml Milch,
3 EL Sherry,
Salz,
Pfeffer,
1 rechteckige Platte Blätterteig (ca. 30 x 40 cm),
1 Eigelb

Zubereitung:

Das Filet mit Pfeffer bestreuen und in dem heißen Butterfett anbraten. Danach erkalten lassen.

In der heißen Butter Zwiebel und die Kräuter dämpfen. Die Champignons und die Schinkenwürfelchen dazugeben und mitdämpfen. Zum Schluss die Kalbsleber kurz darin angehen lassen. Den Topf vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen und das Bratwurstbrät darunter arbeiten.

Milch und Mehl in einem Töpfchen vermischen, auf das Feuer stellen und unter Schlagen mit dem Schneebesen aufkochen lassen. Diese Creme in die Füllung mischen. Mit Sherry verfeinern und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blätterteig auf einem Arbeitsbrett ausbreiten. In die Mitte 1/3 der Füllung geben. Das abgekühlte Filet darauf legen und den Rest der Füllung an den Seiten und auf dem Filet verteilen. Den Blätterteig über dem Filet zusammenlegen. In die Mitte einen "Kamin" (ein kleines Loch) drücken, damit der Dampf während des Garens entweichen kann. Die Teigoberfläche mit Eigelb bestreichen.

Nochmals für 10 Minuten kalt stellen und dann in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40 bis 45 Minuten backen.

Das Filet sollte beim Aufschneiden noch rosa sein.

Anstatt Rindsfilet kann auch Roastbeef oder Hüfte oder aber auch ein Schweinefilet verwendet werden.

Weinempfehlung: Chateauneuf-du-Pape « Clos des Papes »