Filet Wellington aus Damwild

Es bringt Abwechslung und macht Spaß, ein traditionelles Rezept zu variieren. Hier wird z.B. das Filet Wellington aus Damwild und nicht wie üblich aus Rinderfilet zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

Für die Champignonfarce

800 g	Champignons
2 EL	Tomatenmark
Nach Belieben	Rapsöl (zum Braten)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Wildgewürz

Für das Filet Wellington

2 kg	Damwild
2 Packungen	Blätterteig
Nach Belieben	Rapsöl (und Butter zum Anbraten)

1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Chiliflocken
1 Prise	Wildgewürz
1 Prise	Kräuter (der Provence)
2 Stk.	Eigelb

Zubereitung

1. Für das Filet Wellington aus Damwild zunächst eine Champignonfarce zubereiten. Dazu die Pilze gründlich putzen und auf einer Reibe fein reiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin rundherum anbraten.

2. Sobald die austretende Flüssigkeit größtenteils verkocht ist, die Pilze mit Wildgewürz und Salz würzen. Tomatenmark unterrühren und alles aus der Pfanne nehmen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit mit einem scharfen Messer aus dem Damwildrücken die beiden Filets auslösen. Die Silberhaut auf den Filets vollständig entfernen. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Wildgewürz oder Kräutern der Provence würzen.

4. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Backofen auf 170°C vorheizen.

5. Den Blätterteig flach auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Auf der Mitte des Blätterteigs, ungefähr so breit wie die Filets, einen Teil der Champignonfarce streichen. Darauf die Wildfilets legen und die restliche Champignonfarce auf dem Fleisch verteilen.

6. Den Blätterteig vorsichtig aufrollen und die Seiten und Enden des Filets gut zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf das Backpapier legen.

7. Das Eigelb verquirlen und die Blätterteig-Rouladen großzügig damit bestreichen. Im Ofen ca. 30-40 Minuten backen. Wenn der Blätterteig goldgelb ist, das Filet herausnehmen, anrichten und servieren.

Tipp

Zum Filet Wellington aus Damwild schmecken Pilze und ein frischer gemischter Salat als Beilagen.