Filet Wellington mit Madeira

Das Geheimnis liegt in der Farce: Filet Wellington mit Madeira hält sich nach diesem Rezept an die klassischen Zutaten wie Gänseleberpastete und Champignons.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 kg	Rinderfilet
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Mehl
	Rapsöl (oder Olivenöl)

Für die Teigummantelung

2 Packungen	Blätterteig
1 Stk.	Eiweiß
1 Stk.	Eigelb

Für die Pilzfarce

2 Stk.	Schalotten

420 g	Champignons
30 g	Butter
60 ml	Madeira ((Südwein))
60 ml	Schlagobers
4 EL	Petersilie
160 g	Gänseleberpastete

Für die Sauce

1 Stk.	Schalotte
200 ml	Madeira
300 ml	Rinderfond
1 Stk.	Trüffel
1 EL	Butter (in Stücke geschnitten)

Zubereitung

1. Die Zubereitung für das Filet Wellington mit Madeira ist etwas zeitaufwendig, aber lohnend. Alle Komponenten sollten zwischenzeitlich ruhen und abkühlen. Zunächst das Rinderfilet bei Zimmertemperatur gut eine Stunde lagern. Die Schalotten schälen, fein hacken und mit den blättrig geschnittenen Champignons in Butter so lange dünsten, bis das komplette Wasser entzogen wurde.

2. Nach und nach Madeira und Schlagobers zugeben und immer wieder einkochen, bis eine feste Konsistenz entsteht. Die Massen abkühlen lassen, mit einem großen Messer fein wiegen und in einer Schüssel mit der Gänseleberpastete gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.

3. Das Rinderfilet von außen zurechtputzen. Sehnen und Fettränder entfernen und rundum scharf in einer großen Pfanne anbraten. Pfanne nicht ausspülen, der Bratenansatz wird für die Madeirasauce weiter verwendet. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, in Alufolie locker einschlagen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

4. Den Blätterteig in doppelter Lage auf der Arbeitsfläche auslegen und mit der abgekühlten Champignons-Gänseleber Farce bestreichen. Direkt in die Mitte das Fleisch geben. Die Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen und nach oben hineinschlagen. Die Seiten gut verschließen. Möglichst keine Luft im Teigpäckchen zurücklassen und auf der Oberseite mehrmals einstechen, damit beim Garen der Dampf entweichen kann.

5. Ein Backblech mit Backpapier belegen, das Fleisch vorsichtig darauf legen, mit dem restlichen Ei bestreichen und für 30 Minuten im Ofen garen. Danach Backofen ausschalten und für 20 Minuten ziehen lassen.

6. Für die Madeira-Sauce den Bratenansatz mit dem Fond aus der Alufolie lösen und mit Rinderbrühe, Madeira und den feingehackten Trüffeln einkochen. Zum Binden eiskalte Butter untermontieren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Das Fleisch mit einem sehr scharfen Messer in Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf einem flachen Teller mit der Madeira-Sauce servieren.

Tipp

Folgt man den Aufzeichnungen um 1900, wird das Filet Wellington mit Madeira vorzugsweise mit Schwarzwurzeln oder Kohlrabi Gemüse gereicht. Zur Sättigung gebratene Erdäpfel reichen.