Leckeres Filet Wellington

Dieses Rezept ist ein echter Klassiker der Feinschmeckerküche: Das leckere Filet Wellington gilt schon seit über 100 Jahren als Delikatesse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

1.5 kg	Rinderfilet
6 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
120 g	Pilze
50 g	Leberpastete
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Packung	Blätterteig
1 Stk.	Eigelb
350 ml	Rinderbrühe
2 EL	Rotwein

Zubereitung

1. Für das leckere Filet Wellington den Backofen auf 230°C vorheizen. Ein Drittel der Butter in

einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet darin 10-15 Minuten rundherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein hacken. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der übrigen Butter in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Champignons darin andünsten. Herausnehmen und abkühlen lassen, den Bratensaft aufheben.

3. Leberpastete mit der restlichen Butter verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rinderfilet gleichmäßig mit der Pastetenmischung bestreichen. Zwiebeln und Champignons darauf verteilen.

4. Blätterteig ausrollen und das Fleisch in die Mitte legen. Den Blätterteig über das Filet schlagen und wie ein Päckchen verschließen. Dabei darauf achten, dass die Nähte nicht zu dick sind.

5. Eine Auflaufform mit etwas Öl einpinseln und das Fleischpäckchen hineinlegen. In die Oberseite vorsichtig einige Schlitze schneiden und mit Eigelb einpinseln. Im Ofen ca. 10 Minuten backen.

6. Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 10-15 Minuten backen. Wenn der Teig goldbraun gebacken ist, das Filet aus dem Ofen nehmen und warm halten. Den Bratensaft von den Zwiebeln erneut erhitzen und mit Rotwein ablöschen.

7. Mit Rindsbrühe auffüllen und alles 10-15 Minuten einreduzieren. Filet Wellington im Ganzen oder bereits in Scheiben geschnitten anrichten und dazu die Rotwein-Sauce servieren.

Tipp

Zum leckeren Filet Wellington werden traditionell geschmorte Schwarzwurzeln serviert.