Festliches Beef Wellington

Mit dem Rezept für ein festliches Beef Wellington lässt sich ein superleckeres Gericht zubereiten, das fast bei allen Menschen gleichermaßen beliebt ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

500 g	Rinderfilet
500 g	Champignons
8 Scheiben	Parmaschinken
Nach Belieben	Senf (zum Einreiben)
400 g	Blätterteig
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
1 Glas	Weißwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Für festliches Beef Wellington als erstes den Ofen auf 220°C vorheizen. Anschließend ein Backblech einfetten. Dann das Rinderfilet mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer einreiben. Als nächstes eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Filet von allen Seiten scharf anbraten, bis es überall schön gebräunt ist. Nun aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit Champignons abbürsten und vom Schmutz befreien. Die Pilze in Scheiben schneiden. Danach Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Alles in eine Küchenmaschine geben und pürieren lassen. Alternativ, alles mit einem

Pürierstab zerkleinern. Als nächstes eine Pfanne erhitzen und das Püree hineingeben. Das Püree unter Rühren, bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten braten. Anschließend Weißwein zufügen und für etwa vier Minuten weiterköcheln lassen.

3. Anschließend Parmaschinken auf einer Frischhaltefolie ausbreiten. Darauf dann das Pilzpüree verstreichen. Danach das Fleisch mit Senf einreiben und auf das Püree legen. Die Folie nun um das Fleisch wickeln und alles für etwa dreißig Minuten in den Kühlschrank legen.

4. In der Zwischenzeit den Teig ausrollen. Als nächstes das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und aus der Folie auspacken. Das Filet nun in die Mitte des Teigs legen. Danach Ei trennen und den Teig mit dem Eigelb bestreichen. Den Teig dann um das Fleisch wickeln und alles schön zusammenrollen.

5. Die Enden gut verschließen und alles mit Eigelb einpinseln. Auf der Oberseite nun mit einem Messer Gitternetzlinien einritzen, auf das Backblech übertragen und für etwa 30 – 35 Minuten backen. Herausnehmen, wenn der Teig schön gebräunt ist. Anschließend etwas ruhen lassen und dann warm servieren.

Tipp

Festliches Beef Wellington schmeckt warm serviert einfach wunderbar. Es kann jedoch auch kalt gegessen werden. Auf Partys beispielsweise ist das ein edles Fingerfood, das mit Sicherheit gut ankommt.