Filet Wellington

Das Filet Wellington ist nicht nur in Neuseeland ein Genuss. Auch im Rest der Welt kommt das Rezept für das Filet im Blätterteigmantel super an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

280 g	Blätterteig
500 g	Rindslungenbraten
2 EL	Öl
260 g	Champignons (fein gehackt)
3 Stk.	Schalotten (geschnitten)
3 Stk.	Kohlblätter (blanchiert)
2 EL	Petersilie (gehackt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (weißen)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Für die Sauce

250 ml	Rindsuppe
1 Stk.	Schalotte (fein geschnitten)
1 EL	Butter (kalt)
2 cl	Wein

Zubereitung

1. Zuerst den Blätterteig für das **Filet-Wellington** aus dem Kühlschrank nehmen. Anschließend in einer Pfanne das Öl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Champignons dazugeben und in der Pfanne so lange rösten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

2. Als nächstes den Lungenbraten mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in heißem Öl kräftig anbraten. Fleisch aus der Pfanne geben und abkühlen lassen. Backrohr auf 210 Grad vorheizen.

3. Champignonmasse gleichmäßig auf den Teig verteilen, Lungenbraten darauf setzen und einrollen. Die Enden gut überlappen das nichts herauskommen kann und der Blätterteig nicht reißt. Das Backblech mit Backpapier auslegen und das Filet draufgeben. Das Ganze ca. 10 Minuten auf höchster Stufe anbacken, danach die Temperatur auf 170°C reduzieren und ca. 20-30 Minuten goldbraun fertig backen.

4. Danach mit Aluminiumfolie warm abdecken und noch mal für 10 Minuten rasten lassen. Für die Sauce: Schalotten im Bratensatz vom Lungenbraten anschwitzen, mit Wein ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen und einreduzieren. Am Ende eiskalte Butter in die Sauce einrühren und nicht mehr aufkochen lassen!

Tipp

Mit Gemüse und Salat das Filet-Wellington verlockend präsentieren.