

# Rinderfilet Wellington

Das feine Rinderfilet Wellington ist ein vorzügliches Fleischgericht im Blätterteigmantel. Mit diesem Rezept gelingt die köstliche Speise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

---

### für die Fülle

150 g	<a href="#">Champignons</a>
20 g	Steinpilze getrocknet
1 Stk.	Schalotte
0.5 Bündel	Petersilie
200 g	Schinken
1 EL	Öl
2 EL	Crème frâiche (oder Frischkäse)
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	

### für das Rinderfilet

800 g	Rinderfilet
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	
3 EL	Öl

### für den Teig

1 Stk.	<a href="#">Blätterteig</a> (ca. 350 g)
1 Stk.	Eidotter

## Zubereitung

1. Für **Rinderfilet Wellington** zunächst die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen und klein zerhacken. Die Champignons waschen, in dünne Scheiben schneiden und fein würfeln. Petersilie klein hacken und Schalotte schälen und fein zerhacken. Schinken in kleine Würfel schneiden.
2. Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer Pfanne kurz von allen Seiten anbraten. Anschließend beiseite stellen und den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Für die Füllung Öl in der Pfanne erhitzen, Schalotte, Champignons, Steinpilze und Schinken darin andünsten. Petersilie und Crème fraîche hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Jetzt den [Blätterteig](#) auf Backpapier ausrollen, mit der Füllung bestreichen und dabei rundherum einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Das Rinderfilet darauf platzieren und den Teig um das Fleisch wickeln. Die überlappenden Seiten einklappen und fest andrücken. Das Eigelb verquirlen und den Teig damit bestreichen. Das Rinderfilet Wellington für 30 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, mit einem scharfen Messer in zirka 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Teller anrichten.

## Tipp

Das Rinderfilet rechtzeitig vor der Zubereitung vom Kühlschrank nehmen, damit es vor dem Anbraten Zimmertemperatur erreicht.