Schweinefilet-Wellington

Das Schweinefilet-Wellington ist eine herzhafte Hauptspeise für festliche Tage. Das Rezept gelingt mit ein wenig Geschick.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Schweinefilet (ca. 700 g)
1 Packung	Blätterteig (450 g)
	Öl
3 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
400 g	Champignons
1 Handvoll	Petersilie (gehackt)
	Salz und Pfeffer
1 EL	Senf
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für das **Schweinefilet-Wellington** den Blätterteig vom Kühlschrank nehmen. Das Schweinefilet waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und wenn nötig Fett und Sehnen entfernen. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und klein zerhacken. Die frische Petersilie zerkleinern.

2. Etwas Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und das Schweinefilet rundum bei starker Hitze anbraten. Von der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern.

3. Weiteres Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten, die Champignons und Petersilie zugeben und solange dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Das Ei trennen, den Blätterteig auf zirka 40 x 30 cm ausrollen. Die Hälfte der Farce auf den Teig streichen und das Schweinefilet darauf setzen. Mit Senf bestreichen und die restliche Champignon-Farce darauf verteilen.

6. Den Teig einschlagen, die Naht und die Enden mit Eiklar verkleben und mit der Naht nach unten auf das Backblech legen. Abschließend mit verquirltem Eigelb bestreichen.

7. Im Backofen zirka 35 Minuten backen.

Tipp