

Filet Wellington mit Rotweinsoße

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Braten

Zutaten (6 Personen)

- » 600g Blätterteig
- » 1kg Rinderfilet(s)
- » 2EL Butterschmalz
- » Salz & Pfeffer
- » 1EL Senf
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 300g Champignons
- » 100g Kochschinken
- » 2EL geh. Petersilie
- » 50g Butter/Margarine
- » 1 Ei(er)
- » 100g Zwiebel(n)
- » 2EL Öl
- » 1EL Tomatenmark
- » 1TL Kerbel
- » 250ml Rotwein
- » 250ml Rinderfond
- » 4EL Sherry fino
- » 150g Crème fraîche

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

16-20€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Blätterteig auftauen lassen. Filet abrausen, trockentupfen und im Butterschmalz rundum anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.

2. Knoblauch abziehen, Pilze säubern, beides hacken. Schinken fein würfeln. Mit 150g Pilzen, Knoblauch und Petersilie in der Butter 5min dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Ofen auf 220°C vorheizen.

3. Eine Blätterteigplatte beiseite legen, die übrigen mit Wasser bepinseln, aufeinander legen, 2mm dick ausrollen. Hälfte der Farce in die Mitte streichen, Filet darauf legen, restliche Farce auftragen. Ei trennen. Teigländer mit Eiweiß bestreichen. Filet in den Teig einschlagen. Übrigen Teig ausrollen, Verzierungen ausstechen, auf die Rolle drücken. Teig seitlich einstecken. Mit Eigelb bepinseln, 40min backen.

4. Zwiebeln abziehen, hacken. Mit restlichen Pilzen im Öl andünsten. Tomatenmark, Kerbel, Wein, Fond und Sherry zufügen. Auf die Hälfte einkochen, pürieren, passieren. Crème fraîche unterrühren, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles evtl. mit grünen Bohnen und frischem Kerbel anrichten.

Nährwerte: 870kcal/E48g/F54g/KH36g pro Portion

angelegt am: 21.07.2003

Rezept-Nr: 503

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke