



Filet Wellington

4 Portionen

600 g Rinderfilet (Mittelstück)
125 g Rinderhack
60 ml Sahne
350 g Champignons
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 Stiele glatte Petersilie
1 Staude Mangold
2 EL Butterschmalz
400 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)
1 Ei
Salz
Pfeffer

Rinderhack auf einem Teller ausbreiten
Champignons putzen, würfeln und fein hacken
Schalotten pellen und sehr fein würfeln
Knoblauch pellen, entkeimen und sehr fein würfeln
Petersilie sehr fein hacken
Stiele und grobe Blattrippen vom Mangold abschneiden
Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden, mit 10 ml Sahne verquirlen
Rinderhack, 50 ml Sahne und Mixeraufsatz für 15-20 Min. in den Gefrierschrank stellen

Die Mangoldblätter in kochendem Salzwasser 30-40 Sek. blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Das Fleisch salzen, in 1 EL Butterschmalz rundum scharf anbraten, dann pfeffern und beiseite stellen. Im gekühlten Mixer aus Rinderhack und Sahne eine Farce machen. Farce salzen. Schalotten und Knoblauch in 1 EL Butterschmalz leicht andünsten, Pilze zugeben und dünsten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Petersilie zugeben, salzen, pfeffern, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Auf einem Küchentuch eine Bahn von Mangoldblättern entsprechend der Länge des Filetstückes ausbreiten. Das Filet darauflegen und mit Hilfe des Tuches in den Mangold einwickeln. Blätterteig ausrollen. Pilze und Farce gründlich vermengen und die Masse mittig z. B. mit einem Teigschaber auf dem Blätterteig ausstreichen. Die Ränder müssen frei bleiben, die Fläche soll Länge mal Umfang der Filetrolle plus Überlappung entsprechen (es lohnt sich, zu messen!). Filet unter Zuhilfenahme des Backpapiers in den Blätterteig einschlagen, überschüssigen Blätterteig ggf. abschneiden, die Überlappungen zusammen drücken und mit Eigelb-Sahne-Mischung bepinseln. Evtl. Verzierungen anbringen, alles noch einmal bepinseln und bei 180° ca. 40 Min. in den Ofen geben (Bratenthermometer!).

Dazu ein trockener Rotwein.

Als Beilage eignen sich Blattspinat oder glasierte Möhren, Kartoffelgratin und Rotweinsauce oder Beurre rouge, aber auch Sauce béarnaise.