

Filet Wellington mit Marroni-Duxellesfarce

Zutaten:

200-250 g Duxelles mit Marroni
300 g Blätterteig (4-6 Platten) im Handel als Tiefkühlprodukt überall erhältlich
800-900 g pariertes Rinderfilet aus dem Mittelteil
1 Ei und 3 EL Wasser
1 EL Erdnussöl, Sonnenblumenöl oder Butterschmalz
2 EL Butter
1-2 Portionen Madeirasauce (2)

Zubereitung:

Das Backrohr mit Backpapier auslegen und auf 190 °C vorheizen.
Das Stück Rinderfilet sauber parieren, das heisst Sehnen und Fett entfernen.
Damit nur das Fleisch übrig bleibt. Den Blätterteig aus der Kühlung nehmen und bereitstellen. Die Duxelles mit Marroni und die Sauce herstellen.

Das Ei trennen und das Eigelb mit Wasser verkleppern. Die einzelnen Blätterteigplatten auf einem leicht melierten Untergrund zu einem Rechteck auslegen und die Plattenränder mit Eiweiß bepinseln.

Die eingepinselten Teigblätter ca. 1 cm übereinander legen, fest andrücken und mit dem Nudelholz soweit ausrollen, bis das Stück Fleisch gut eingepackt werden kann. Eine Pfanne mit dem Fett heiß werden lassen, das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten und leicht pfeffern.

Das angebratene Fleisch in die Mitte des Rechtecks legen und mit der Farce einpacken. Den Teig zu einer Rolle formen und die Teigenden fest zusammendrücken. Die Teigoberfläche mit der Nahtstelle nach unten mit dem verkleppertem Eigelb einpinseln.

Auf mittlerer Schiene für ca. 20-30 Minuten in den heißen Ofen schieben (abhängig von dem gewünschten Gargrad des Fleisches). Sollte das Fleisch quasi ganz durchgebraten sein (nach ca. 40 Minuten), den Teig etwas später mit dem Eigelb einpinseln, damit er etwas bräunlich wird.

Die Sauce nochmals aufbacken und eventuell in einer Saucière servieren.

© www.weihnachts-welt.com

Unsere Rezepte und Einkaufslisten dürfen ausschließlich zum privaten Gebrauch genutzt werden.
Anderweitige Nutzung sowie weitere Vervielfältigung und Veröffentlichung ist nicht gestattet.