Filet Wellington

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

800 g Rindsfilet, Mittelstück

Salz

Pfeffer

Öl

Rindsfilet würzen, von allen Seiten kurz scharf im Öl anbraten und beiseitestellen.

250 g Champignons

1 Schalotte

1 Knoblauchzehen

1 EL Zitronensaft

2 EL Petersilie

1 TL Thymianblätter

50 ml Kalbsjus

50 ml Weisswein

Paprikapulver

Salz

Pfeffer

Champignons fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie fein hacken.

Schalotte, Knoblauch und Champignons zusammen in eine Pfanne geben, andünsten und mit Zitronensaft, Jus und Weisswein ablöschen. Köcheln, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Mit den restlichen Zutaten würzen, auskühlen lassen und die Champignonmischung pürieren.

1 Blätterteig, rechteckig ausgewallt, 24 × 42 cm

Blätterteig auswallen, auf jeder Seite einen 0,5 cm breiten Streifen abschneiden und im Kühlschrank beiseitelegen. Blätterteig ausbreiten und die pürierten Champignons mit 2 cm Abstand zum Rand darauf verstreichen. Rindsfilet in die Mitte auf die Champignons legen und mit dem Teig einpacken. Endstücke gut zudrücken. Teig mit wenig Wasser bestreichen und mit den vorher abgeschnittenen Teigrändern garnieren. Fleischrolle für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Fleischrolle auf ein mit Backpapier belegetes Kuchenblech legen. Gargutsensor an der dicksten Stelle einstecken. Blech in den kalten Garraum geben. Backen.

Profi-Backen Blätterteig 210 °C, bis Garguttemperatur 48 °C (max 30 Min.)

Nach dem Backen sofort die Enden wegschneiden, damit das Fleisch nicht weitergart. Nach 15 Minuten tranchieren.

Zubehör

Kuchenblech

Gargutsensor

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019