Filet Wellington

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

800 g runderfilet, middenstuk

zout

peper

olie

De filet kruiden, aan alle kanten kort in olie aanbraden en wegzetten.

250 g champignons

1 sjalot

1 knoflookteen

1 el citroensap

2 el peterselie

1 tl tijmblaadjes

50 ml kalfsjus

50 ml witte wijn

paprikapoeder

zout

peper

De champignons fijn hakken. De sjalot en de knoflook schillen en fijn hakken. De peterselie fijn hakken.

De sjalot, de knoflook en de champignons in een pan doen, fruiten en met citroensap, kalfsjus en witte wijn blussen. Laten sudderen tot de vloeistof volledig is verdampt. Met de overige ingrediënten kruiden, laten afkoelen en het champignonmengsel pureren.

1 bladerdeeg, rechthoekig uitgerold, 24 × 42 cm

Het bladerdeeg uitrollen, aan iedere kant een 0,5 cm brede strook afsnijden en deze stroken in de koelkast zetten. Het bladerdeeg neerleggen en de gepureerde champignons met een afstand van 2 cm tot de rand over het bladerdeeg verdelen. De runderfilet in het midden op de champignons leggen en met het deeg inpakken. De eindstukken goed dichtdrukken. Het deeg met een kleine hoeveelheid water bestrijken en met de van tevoren afgesneden deegstroken garneren. De filet gedurende ca. 1 uur in de koelkast koud zetten.

De filet op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. De kernthermometer op de dikste positie in de filet steken. De plaat in de koude gaarruimte plaatsen. Bakken.

Profi-bakken bladerdeeg 210 °C, tot oventemperatuur 48 °C (max 30 Mins)

De uiteinden na het bakken onmiddellijk verwijderen om te voorkomen dat het vlees verder gaart. Na 15 minuten trancheren.

Accessoires

Bakplaat

Kernthermometer

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019