



Филе «Веллингтон»

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 1 Hrs
простоя
Время 30 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

800 г говяжьего филе, хребтовая часть говяжьей туши

Соль

Перец

Масло

Приправить филе говядины, быстро обжарить на сильном огне со всех сторон в масле и отложить в сторону.

250 г шампиньонов

1 головка лука-шалота

1 зубчик чеснока

1 ст. л. сока лимона

2 ст. л. петрушки

1 ч. л. листьев тимьяна

50 мл подливы из телятины

50 мл белого вина

Молотая паприка

Соль

Перец

Измельчить шампиньоны. Почистить лук-шалот и чеснок, измельчить. Измельчить петрушку.

Положить лук-шалот, чеснок и шампиньоны в сковороду, потушить и залить лимонным соком, подливой и белым вином. Готовить, пока жидкость полностью не испарится. Приправить оставшимися ингредиентами, дать остыть и сделать пюре из смеси из шампиньонов.

1 лист слоеного теста, раскатанный в виде прямоугольника, 24 × 42 см





Слоеное тесто раскатать, отрезать полоски шириной 0,5 см с каждой стороны и отложить в холодильник. Разложить слоеное тесто и выложить пюре из шампиньонов, оставляя по 2 см края свободными. Выложить филе говядины в середину на шампиньоны и завернуть в тесто. Плотнo закрыть концы. Тесто смазать небольшим количеством воды и украсить предварительно отрезанными краешками теста. Поставить мясной рулет на прим. 1 час в холодильник.

Выложить мясной рулет на противень, выстланный бумагой для выпечки. Вставить температурный зонд в самый толстый участок мяса. Поставить противень в холодную камеру. Запечь.

Профессиональная выпечка слоенного теста 210 °C, до температуры пищи 48 °C (макс. 30 Mins)

После выпечки сразу срезать концы, чтобы мясо не продолжало готовиться дальше. Через 15 минут нарезать.

Аксессуары

Противень

Температурный зонд

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

