

Servier-Tip:

Das Filet Wellington auf einer vorgewärmten Platte servieren und erst bei Tisch in fingerdicke Scheiben schneiden.

Beilagen-Tip:

Dazu passt zartes Gemüse wie Rosenkohl mit Käsesauce (Rezept Seite 116) oder Broccoli auf polnische Art (Rezept Seite 101).

Getränke-Tip:

Zu diesem festlichen Gericht gehört auch ein etwas edlerer Tropfen, zum Beispiel ein Barolo.

**Berühmtes Rezept
Filet Wellington**

*Zubereitungszeit:
etwa 2½ Stunden*

Zutaten für 6 Personen:

450 g tiefgekühlter Blätterteig

1 Zwiebel

7 Eßl. Butter

500 g Champignons

1 kg Rinderfilet

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 Eßl. Butterschmalz

50 g kalte Butter

1 Eßl. Cognac nach Belieben

7 Teel. getrockneter Thymian

Für die Arbeitsfläche: Mehl 7 Eiweiß

7 Ei

Pro Portion etwa 2600 U/620 kcal

1. Die Blätterteigplatten aus der Packung nehmen und auftauen lassen.

2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter in einer breiten Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten.

3. Von den Champignons die Stielenden abschneiden und die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben. Fein hacken, zu den Zwiebeln geben und so lange dünsten, bis alle ausgetretene Flüssigkeit verdampft ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Zwiebel-Pilz-Masse abkühlen lassen.

4. Inzwischen das Rinderfilet waschen, trockentupfen und die Haut sowie eventuell anhaftende Fett-Teilchen mit einem sehr scharfen Messer abschneiden. Das Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Backofen auf 150° vorheizen.

5. Das Butterschmalz in einem Bräter oder einer großen Pfanne erhitzen und das Filet darin auf allen Seiten bei starker Hitze braun anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Das Filet in Alufolie wickeln, auf ein Backblech legen und im Backofen (Mitte; Gas Stufe 1) etwa 30 Minuten garen. Dann herausnehmen und in der Folie abkühlen lassen

6. Inzwischen die gedünsteten Champignons und die kalte Butter mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren. Nach Belieben den Cognac unterrühren. Die Pilzmasse mit Salz, Pfeffer und dem Thymian abschmecken und in den Kühlschrank stellen.

7. Die Blätterteigplatten als Rechteck auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, so dass sich die Ränder leicht überlappen. Mit dem Nudelholz etwa messerrückendick ausrollen. Von der schmaleren Seite einen dünnen Streifen Blätterteig abschneiden und beiseite legen.

8. Ein Drittel der Pilzmasse auf die Teigmitte streichen, das Filet aus der Folie nehmen, darauf setzen und mit der restlichen Pilzmasse bedecken. Das Fleisch mit dem Blätterteig umwickeln, dabei die Nahtstellen fest zusammendrücken. Den beiseite gelegten Teig ausrollen und mit dem Teigrädchen mehrere Streifen ausschneiden. Das Ei trennen, die Streifen mit Eiweiß bestreichen und als Dekoration auf die Teighülle setzen.

9. Das Eigelb mit einer Gabel verquirlen und den Teig gleichmäßig damit bepinseln.

10. Ein Backblech mit kaltem Wasser abspülen, das eingehüllte Filet darauf setzen und im Backofen (Mitte; Gas Stufe 3) bei 200° etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun geworden ist. Anschließend das Filet im ausgeschalteten Backofen bei geöffneter Tür weitere 15 Minuten ruhen lassen, damit sich der Saft sammeln kann.