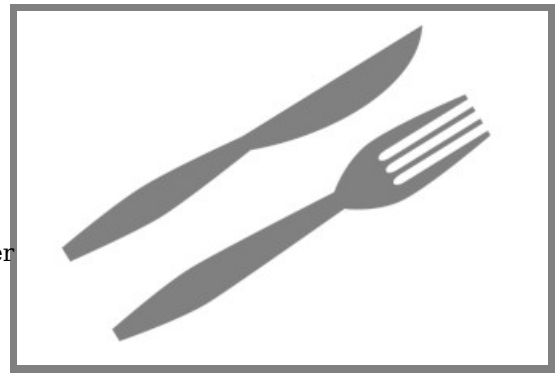
Filet Wellington



für 6 Portionen

Zutaten

300 g tiefgekühlter Blätterteig, 750 g Rinderfilet, 30 g Kokosfett, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 2 Zwiebeln, 50 g Butter, 250 g frische Champignons, 250 g Kalbsleber, 1 Teelöffel gerebelter Majoran, 1 Esslöffel gerebelter Tyhmian, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, 2 Esslöffel
Semmelbrösel, 2 Esslöffel Madeira, 2 Esslöffel Mehl, 1 Eigelb

Zubereitung

1. Blätterteig auftauen lassen
2. Filet häuten und mit Küchenpapier trockentupfen
3. Kokosfett sehr heiß werden lassen und das Filet rundherum anbraten
4. Filet abkühlen lassen
5. Filet mit Salz und Pfeffer einreiben
6. den Backofen auf 200°C vorheizen
7. Zwiebeln schälen und feinhacken
8. Champignons putzen und in Scheiben schneiden
9. Zwiebeln in 25 g Butter goldgelb andünsten und Champignons dazugeben
10. beides solange dünsten, bis die Champignons keine Flüssigkeit mehr abgeben
11. Leber abspülen, trockentupfen und von Haut und Adern befreien
12. Leber in Würfel mit der Kantenläge 5mm schneiden und in 25 g Butter anbraten
13. die gebratenen Leberwürfel mit der Zwiebel-/Champignonmischung, den Kräutern, den Semmelbröseln und dem Madeira zu einer Farce verrühren
14. die Farce mit Salz und Pfeffer nicht zu würzig abschmecken
15. den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche so ausrollen, daß das Filet darin gut eingeschlagen werden kann.
16. in die MItte des Teiges zwei Drittel der Füllung verstreichen, Filet darauflegen und das Filet mit der restlichen Füllung bestreichen.
17. den Teig so am Filet hochziehen,daß das Filet komplett mit Farce umschlossen ist.
18. den Teig oben übereinander schlagen und mit dieser Seite nach unten auf ein kaltes Backblech legen.
19. das Eigelb verquirlen und damit den Teig bestreichen
20. das Filet 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen
21. das Filet dann aus dem Ofen herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen, dann erst in Scheiben schneiden und servieren

Zeitbedarf

2 Stunden

dazu paßt

Preiselbeersauce, würziger grüner Salat, z. B. Romana oder Radicchio