

Filet Wellington mit Rotweinsauce

Fleisch:

1 Rinderfilet
Salz & Pfeffer
1 Blätterteig
2 EL Butterschmalz
300 g Champignons
3 Schalotten
125 g gewürfelten Speck
½ Bund Petersilie
1 TL Thymian
1 TL Majoran
100 ml Weißwein
2 EL Creme Fraiche
2-3 EL Senf, mittelscharf
1 Ei

Soße:

1 EL Butter
1 Schalotte
1 EL Tomatenmark
500 ml Rinderfond
150 ml Rotwein
1 EL Zucker, Salz & Pfeffer
2 TL Speisestärke
4 EL Wasser



Für die **Soße** Butter im Bratensatz der Pfanne schmelzen, gewürfelte Schalotte darin andünsten. Tomatenmark mit anschwitzen. Mit Rinderfond und Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Ca. **15 min.** köchelnd einreduzieren lassen. Den Sud durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen, Zwiebeln dabei etwas ausdrücken. Die Soße nochmal aufkochen lassen. Speisestärke in Wasser anrühren und zur Soße geben. Eindicken lassen, etwas zuckern, salzen und pfeffern.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Rinderfilet mit frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Salz einreiben.
Butterschmalz in der 30 cm Edelstahl-Antihaftpfanne schmelzen.
Das Filet von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Schalotten fein würfeln und geputzte Champignons vierteln.
Zusammen mit dem Speck in der Pfanne mit etwas geschmolzenem Butterschmalz andünsten.
Weißwein, ½ TL Salz und Kräuter zufügen. Ca. **10 min.** köcheln lassen, bis der Wein vollständig verdampft ist. Creme Fraiche einrühren. Die Mischung grob zerkleinern
(im TM: **5 sek./Stufe 5**). In einer großen Schüssel abkühlen lassen.

Blätterteig ausrollen und an den kurzen Seiten 6 dünne Streifen zum Verzieren mit dem Pizzaschneider abtrennen.

Die Pilzmasse auf dem Blätterteig verteilen, jeweils ca. 2 cm vom Rand frei lassen.
Diesen Rand mit Eiweiß einpinseln. Filet mit Senf bestreichen und aufs untere Drittel der Pilzmasse legen. Von unten einrollen und Ränder alle gut andrücken. Den kompletten Blätterteig mit verquirltem Eigelb bestreichen. Abgeschnittene Ränder halbieren und schräg über Kreuz auf den Blätterteig verteilen. Wieder mit Eigelb bestreichen. In den 2 Liter Baker setzen.
Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf mittlerer Schiene ca. **25-35 min.** backen. Danach auf dem Kuchengitter vor dem Anschneiden mindestens **10 min.** ruhen lassen.