

Rindsfilet Wellington

ZUBEREITUNG

Das Rindsfilet von Haut und Sehnen befreien, salzen und pfeffern. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet rundherum bei hoher Hitze anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Im restlichen Öl die geputzten Champignons, die geschälten Zwiebeln, die geschälten Knoblauchzehen und die Petersilie anschwitzen. Mit Sherry ablöschen, Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen. Blätterteig übereinander legen und zu einem Rechteck ausrollen. Die Hälfte der Pilzfarce auf die Mitte des Teigs streichen. Das Filet auf den Teig legen und mit der restlichen Farce bestreichen. Teig einschlagen, Ränder mit Eiweiß bestreichen und festdrücken. Mit der Naht nach unten auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft) auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist. Das Filet vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.



ZUTATEN

1 kg Rindsfilet aus dem Mittelstück

Salz

Pfeffer

3 EL Sonnenblumenöl

500 g Champignons

10 Stk. Jungzwiebeln, fein gewürfelt

2 Stk. fein gehackte Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

2 EL Sherry Fino

1 EL grobkörniger Senf

etwas Mehl

400 g Blätterteig (ca. 20x10cm)

1 Ei