Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Rinderfilet nach Wellington Art

Hauptspeise Fleischgerichte Silvester Weihnachten Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Rinderfilet salzen und pfeffern. Im Öl das Rinderfilet rundherum anbraten und abkühlen lassen. Pilze-, Zwiebel- und Schinkenwürfel in der Butter braten. Mit den gehackten Kräutern und Senf würzen. Die Farce abkühlen lassen.
Blätterteig auftauen lassen und auf dem Mehl 3 mm dünn ausrollen. Mit 3 dünnen Scheiben rohem Schinken belegen und mit der Hälfte der Farce bestreichen. Das Filet darauflegen, mit der restlichen Farce bestreichen und den anderen 3 Schinkenscheiben belegen. Den Blätterteig auf einer Seite über das Fleisch legen. Die Kante mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die andere Blätterteighälfte darüberlegen und festdrücken. Die Enden fest zusammendrücken, mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten bei 220 °C (Gas 3-4, Umluft 200 °C) backen. 10 Minuten ruhen lassen.

Zutaten

- 1 kg Rinderfilet (Mittelstück)
- 1 EL Pfeffer gemahlen
- Salz
- 2 EL Öl
- 30 g Butter
- 300 g gemischte Pilze, gewürfelt
- 2 Jungzwiebeln, gewürfelt
- 100 g Schinken, gewürfelt
- 30 g Petersilie
- 10 g Thymian
- 10 g Majoran
- 1 TL Senf
- 6 Scheiben Rohschinken
- 400 g Blätterteig
- 1 Eigelb
- Mehl (zum Bestäuben)