

Rezept

Klassisches Filet Wellington

Ein Rezept von Klassisches Filet Wellington, am 30.04.2025

Zutaten

500 g Champignons	80 g getrocknete Morcheln
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
4 Stängel Petersilie	30 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer
800 g Rinderfilet (am besten ein Mittelstück)	400 g Blätterteig (aus der Kühltheke)
1 Eigelb	1-2 EL Sahne
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Champignons putzen, fein hacken. Morcheln in lauwarmem Wasser einweichen, dann ausdrücken und klein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, fein hacken.
2. 10 g Butterschmalz erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin kurz andünsten. Champignons zugeben und 1-2 Min. mitdünsten. Die Morcheln kurz mitdünsten, alles salzen und pfeffern. Mit der Petersilie mischen.
3. Das Rinderfilet von Haut und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Übriges Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Filet auf allen Seiten anbraten.
4. Fleisch herausnehmen, mit Küchenpapier abtupfen und mit Senf einstreichen. Ofen auf 200° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 30 x 25 cm groß ausrollen. Teigreste beiseitelegen.
5. Ein Viertel der Pilzmasse in einem breiten Streifen auf den Teig streichen. Das Filet daraufsetzen und mit der übrigen Pilzmasse bestreichen.
6. Eigelb und Sahne verquirlen. Teigländer damit bestreichen. Die Seiten einschlagen und das Fleisch mit Teig umhüllen, den Teig seitlich andrücken. Filet auf das Blech geben. Teigreste in dünne Streifen schneiden.
7. Den Blätterteig mit dem übrigen Eigelb bestreichen. Die Teigstreifen darauflegen und ebenfalls mit Eigelb bestreichen.

8. Die Oberseite mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen. Das Filet im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 30-40 Min. goldbraun backen.