

Filet Wellington



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rinderfilets / Rindsfilets	1000 g
Blätterteig	1 Pkg.
Speiseöl / Öl	1/16 Liter
Zwiebeln	1 Stk.
Champignons	200 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Salz	1 Prise(n)
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Eigelb / Eidotter	1 Stk.

Zubereitung:

Vom Filetstück die Haut und das Fett abziehen; wenn es zu dick ist, schneidet man es der Länge nach in zwei Teile. Das Fleisch salzen, pfeffern und beidseitig ca. 10 Minuten in Öl anbraten, herausnehmen und auskühlen lassen. Inzwischen fein geschnittene Zwiebel, Champignons und gehackte Petersilie mit Salz und Pfeffer in Öl anrösten.

Den Blätterteig ausrollen. 3 dünne Streifen wegschneiden und beiseite legen. Das gut ausgekühlte Fleisch auf den Teig legen, darauf die Champignonmasse streichen und den Teig so zusammenschlagen, dass das Fleisch vollständig eingeschlossen ist. Den Teig mit Eigelb bestreichen, das Ganze noch mit Teigstreifen belegen, ebenfalls mit Eigelb (mit Wasser verdünnt) bestreichen und ungefähr 3/4 Stunden bei 240°C im Ofen goldbraun backen. Der Blätterteig muss gut ausgebacken und goldbraun sein. Mit jungem Gemüse servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2243-Filet-Wellington.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at