



Hauptgang

Rindsfilet «Wellington»

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 800 gr Rindsfilet (Mittelstück). Mittelstück heisst darauf achten, dass Sie nicht ein Filet erhalten, dass an einem Ende ganz dünn und am andern Ende sehr dick ist. Es kann auch eine gut gelagerte Huft, Roastbeef oder ein Schweinsfilet verwendet werden. Das Filet kräftig würzen mit Salz und Pfeffer (oder einer kräftigen Fleischgewürzmischung)
- 60 gr Bratbutter
- 1 Stück Blätterteig, fix-fertig, rechteckig (ca. 30 x 40 cm)
- 1 Stück Ei, davon das Eigelb, fürs das Bestreichen des Blätterteigs.
Das Eiweiss auf die Seite stellen. Kann in der Farce verarbeitet werden.

Für die Farce:

- 1 EL Butter
- 1 Stück Zwiebel, gross, geschält und fein gehackt
- 1 Strauss Kräuter (Petersilie, Koriander, Thymian). Es darf auch Liebstöckel, Majoran oder Oregano verwendet werden. Die Blätter der Kräuter fein hacken.
- 100 gr Champignons, braune, gesäubert und in Scheiben geschnitten
- 100 gr Kochschinken, dicke Scheibe, in Würfel geschnitten
- 100 gr Kalbsleber, fein hacken
- 100 gr Bratwurstbrät (Kalbsbrät)
- 1 EL Mehl
- 1 dl Milch
- 3 EL Sherry
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Aromat

Zubereitung:

- Backofen Den Backofen auf 200 Grad vorheizen . (Ober- und Unterhitze)
- Rindsfilet, Bratbutter Die Bratbutter in einer Bratpfanne stark erhitzen und das gewürzte Filet allseits scharf anbraten. Das Filet der Bratpfanne entnehmen und erkalten lassen. Die Hitze unter der Bratpfanne reduzieren.
- Zwiebeln, Kräuter, Champignons, Schinkenwürfel, Kalbsleber Die Zwiebel sowie die fein gehackten Kräuter in der Bratpfanne, in der Bratbutter, dämpfen. Die Champignons und die Schinkenwürfel dazugeben. Mit Aromat kräftig würzen. Am Schluss die Kalbsleber auf dem Pfannenboden kurz angehen lassen.
- Kalbsbrät, Eiweiss Bratpfanne vom Feuer nehmen. Den Inhalt in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Kalbsbrät und dem Eiweiss mischen.
- Kasserolle In einer kleinen Kasserolle die Milch zusammen mit dem Mehl – unter Schlagen mit einem kleinen Schwingbesen – aufkochen lassen. Diese dickliche Crème ebenfalls unter die Füllung mischen. Den Sherry dazu geben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- Blätterteig Den Blätterteig auf einem Arbeitsbrett ausbreiten. In die Mitte (längs) 1/3 der Füllung geben und verteilen. Das erkaltete Filet aus die Füllung legen und die restliche Füllung an den Filetseiten verstreichen respektive auf dem Filet verteilen
- Eigelb Den Blätterteig über dem Filet zusammenlegen (darüberschlagen). In der Mitte ein Loch herausstechen, damit der Dampf während dem Garen entweichen kann. Die Teigoberfläche mit Eigelb bestreichen. Das Filet in den Kühlschrank stellen für ca. 10 Minuten. Danach im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten backen.
Das Filet sollte beim Aufschneiden noch rosa sein.