

FILET WELLINGTON

Für 4 Portionen

Vor- und Zubereiten: ca. 1 ½ Std. (Richtzeit Garvorgang ca. 35 Min.)

ZUTATEN

2 EL Olivenöl	2 dl roter Portwein
1 Zwiebel, fein gehackt	3 dl Rindsfond
1 Knoblauchzehe, fein gehackt	1 roter Chili, entkernt, längs halbiert
300 g gemischte Pilze (z. B. Champignons und Kräuterseitlinge), fein geschnitten	1 Msp. Salz
¼ TL Salz	wenig Pfeffer
1 Bund glattblättrige Petersilie (ca. 20 g), fein geschnitten	1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)
1 EL Olivenöl	140 g Rohschinken in Tranchen
850 g Rindsteak am Stück (Mittelstück)	1 Eigelb, verklopft
1 Zweig Rosmarin	50 g Butter, kalt, in Stücken (1 cm)
	4 Prisen Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

1. Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Zwiebeln, Knoblauch und Pilze begeben, salzen und 3 Min. dünsten. Etwas abkühlen lassen, Petersilie daruntertermischen.
2. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Rindsteak mit dem Rosmarin rundum ca. 2 Min. anbraten. Fleisch herausnehmen und auf dem **Bratrost** abkühlen lassen. Bratensatz mit Portwein ablöschen und vom Pfannenboden lösen, Rindsfond und Chili begeben und auf die Hälfte einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Chili entfernen.
3. Teig entrollen, quer einen ca. 3 cm breiten Teigstreifen abschneiden und kühl stellen. Rohschinken übereinanderlappend auf den Teig legen, die Hälfte der Füllung in der Länge des Filets auf die Teigmittte verteilen. Filet darauflegen, restliche Füllung darauf und seitlich verteilen. Teigränder mit Eigelb bestreichen, locker über das Fleisch legen, Ränder gut andrücken, mit dem Verschluss nach unten auf das **PerfectClean Backblech** legen. Filet Wellington mit Eigelb bestreichen und mit restlichem Teig verzieren und gut andrücken, ebenfalls mit Eigelb bestreichen und zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
4. Filet Wellington in der unteren Hälfte einschieben, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken und garen. **(A)**. Herausnehmen und 10 Min. ruhen lassen. Sauce erhitzen, Butter portionenweise darunter rühren. Die Sauce darf nicht mehr kochen. So lange rühren, bis sie cremig ist. Filet Wellington tranchieren und mit der Sauce anrichten, mit Fleur de Sel bestreuen.

MIELE KÜCHENZUBEHÖR

Back- und Bratrost PerfectClean Backblech

	Combi-Dampfgarer
A Betriebsart Einstellung	Heissluft plus, vorheizen, Crisp function
Temperatur	200 °C
Kerntemperatur	49 °C