

Filet Wellington à la «annabelle»

- 1 Filet
- 4 Personen
- 1 1/2 Stunden

Zutaten

Filet Wellington

1 kg GAUCHO Rindsfilet

150 g Parmaschinken, in feinen Tranchen

Blätterteig gekauft oder nach Rezept von «annabelle»

(Ausgabe 22/09. Schmeckt umwerfend – der Aufwand lohnt sich!)

Fertigstellen: 1 Ei; 1 EL Wasser; 1 EL Milch

Füllung:

600 g weisse Champignons

2 EL Butter

wenig Öl

3 Schalotten, fein gehackt

3 EL Whisky

1 EL gehackter Thymian

4 EL glattblättrige Petersilie, gehackt

Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Füllung: Champignons im Cutter fein pürieren oder sonst mit dem Messer hacken. Schalotten in Butter und Öl glasig dämpfen, Pilze dazugeben und unter Wenden bei mittlerer Hitze leicht braten. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist (kann 30 min dauern) mit Whisky ablöschen und einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Von der Herdplatte ziehen, auskühlen lassen, dann Petersilie beifügen.

Filet Wellington: Filet rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen und auf Haushaltspapier auskühlen lassen.

Ein grosses Stück Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Parmaschinken ziegelartig überlappend darauf verteilen. Die Füllung darauf streichen, das Filet darauf legen und mit Hilfe der Folie die Schinken-Pilz-Füllung darum herumwickeln, dann fest zudrehen. Bereit halten. Ofen auf 200° C vorheizen.

Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche rechteckig (etwas länger als das Filet) auswallen. Filet auf das obere Drittel des Teigs setzen, Klarsichtfolie vorsichtig entfernen, Teig locker (ganz wichtig) darüber legen, Teigkanten mit Ei bestreichen und verschliessen. Mit einer Gabel oder Spießli 2–3 Dampföcher stechen.

Ei mit 1 EL Wasser und Milch verquirlen. Teig mit Ei bestreichen. Teigrest auswallen, Verzierungen ausstechen, aufkleben, ebenfalls bestreichen.

Filet in die Mitte des Ofens schieben, 35 bis 45 Minuten backen.

Tipp: Wenn der Teig zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Herausnehmen, vor dem aufschneiden 15 Minuten ruhen lassen.

Beilage: Als Beilage passen Schwarzwurzeln an brauner Butter. Eine Sauce ist nicht unbedingt nötig, wer will kann aber z.B. eine Rotweinsauce dazu reichen. Passende Rezepte für die Beilage und die Sauce gibt es ebenfalls in der «annabelle» Ausgabe 22/09.

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch

