

Beef Wellington

Weihnachten und Silvester stehen vor der Tür, jetzt ist definitiv schlemmen angesagt. In diesem Rezept des „Filet Wellingtons“ verleiht der luftgetrocknete Parmaschinken mit seinem mild-würzigen Geschmack dem Rinderfilet im Blätterteigmantel zusätzlich eine exklusive Note.

Filet Wellington ist ein Klassiker, der gerade zu festlichen Anlässen auf den Tisch kommt. Bei dem Gericht handelt es sich um ein Rinderfilet mit einer Ummantelung aus klein geschnittenen oder auch gehackten Champignons und einer dünnen Schicht Gänse- oder Enten-Leberpaté im feinen Blätterteigmantel. Klassisch wurde es mit einer Demiglace und beispielsweise geschmorten Schwarzwurzeln serviert. Heute reicht man auch oft eine Madeira- oder Trüffelsauce dazu. Wir empfehlen als Beilage in Butter geschwenktes junges Gemüse.

Woher der Name des Gerichts stammt, erklärt Wikipedia folgendermaßen: Arthur Wellesley wird aufgrund seines Sieges in der Schlacht bei Waterloo über Napoleon Bonaparte zum ersten Herzog von Wellington

ernannt und lässt sich gleich nach der Schlacht das Filet servieren, welches wohl eine Abwandlung des älteren französischen Gerichts „Filet de boeuf en croustade“ ist.

In diesem Rezept wird das Rinderfilet zusätzlich mit Parmaschinken umwickelt und erhält dadurch eine besondere Geschmacksnote.

Zutaten für 4 Personen

- 750 g Rinderfilet
- 3 EL Olivenöl
- 1 1/2 EL scharfer Senf
- 300 g Champignons
- 1/2 TL Thymian
- 10 Scheiben Parmaschinken
- 100 g Leberpaté
- 500 g fertiger Blätterteig
- 1 Ei, geschlagen
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Rinderfilet mit 1 EL Olivenöl, Salz und etwas Pfeffer einreiben. In einer Pfanne auf allen Seiten eine Minute scharf anbraten. Etwas abkühlen lassen und mit Senf bestreichen. 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Champignons putzen und kleinschneiden und mit dem Thymian in 2 EL Olivenöl circa acht bis zehn Minuten weich dünsten, anschließend abkühlen lassen.

Parmaschinken-Scheiben auf ein langes Stück Frischhaltefolie legen. Mit einer dünnen Schicht Leberpaté bestreichen und anschließend die Champignons darauf verteilen. Das Rinderfilet in die Mitte legen und fest mit den Parmaschinken-Scheiben umwickeln. Die Enden der Frischhalte-

Info

Dieses und andere leckere Rezepte für den Fleischerimbiss finden Sie auch auf unserer Homepage www.fleischerei.de.



Beef Wellington – Rinderfilet im Blätterteigmantel – ist ein Klassiker, der gerade zu festlichen Anlässen auf den Tisch kommt.

Consorzio Prosciutto di Parma

folie drehen, damit sie fest anliegt. 30 Minuten ruhen lassen.

Blätterteig auf einer bemehlten Fläche auslegen und mit geschlagenem Ei bestreichen. Rinderfilet aus der Folie nehmen, in die Mitte des Blätterteigs legen und vorsichtig einrollen. Die Enden fest zusammendrücken und einrollen. Auf Backpapier legen, mit geschlagenem Ei einpinseln und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Wieder mit geschlagenem Ei einpinseln und die Oberfläche leicht eintreten. Im Backofen 35 bis 40 Minuten goldbraun backen. Fünf bis zehn Minuten abkühlen lassen und servieren.

www.prosciuttodiparma.com