



# Rinderfilet in Blätterteig „Wellington“

- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Schwer
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Der Klassiker für den ganz besonderen Anlass! Schwierigkeitsgrad für Anspruchsvolle und Fortgeschrittene.

## Zutaten

- 1 gut abgehangenes Rinderfilet (ca.1,6-1,8kg brutto)
- 200 g gekochten Schinken für die Pilzfarce (fachlich "Duxelle")
- 500 - 600 g frische Steinchampignons
- 3 - 4 Schalotten, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Etwas glatte Petersilie
- 500 g tiefgekühlter Blätterteig
- 2 Eigelbe
- Etwas Butterschmalz
- Etwas Tomatenmark
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

#### Vorbemerkung:

### Schritt2

Die Schwierigkeit liegt bei dieser Zubereitung eigentlich nur in der Pilzfarce, die eine gute Bindung haben muss, damit sie während des Backens nicht vom Fleisch läuft, sondern gut haften bleibt! Darum gebe ich immer etwas gekochten Schinken in die Duxelle, wegen der besseren Bindung.

### **Schritt3**

#### **Die Duxelle:**

### **Schritt4**

Die Champignons putzen, in leichtem Zitronen Wasser kurz waschen und grob hacken, den gekochten Schinken in recht kleine Würfel schneiden. Die gewürfelten Schalotten mit dem Knoblauch in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen.

### **Schritt5**

Die Champignons, 1 El Tomatenmark, gehackte Petersilie und den gekochten Schinken dazu geben. Alles kräftig, pikant abschmecken, abkühlen lassen.

### **Schritt6**

Das Rinderfilet parieren, soll heißen, von Fett und Sehnen befreien, die Filetspitze abschneiden, auf die Seite legen (Ergibt noch 1 - 2 Portionen "Filetgoulasch") .

### **Schritt7**

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in einem passenden "Bräter" gut von allen Seiten anbraten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen

### **Schritt8**

#### **Das Einschlagen des Rinderfilets:**

### **Schritt9**

Den T. K.- Blätterteig auf einer "gemehlten" Unterlage als Boden auslegen, das Rinderfilet großzügig anpassen. Nicht zu kurz abschneiden, denn er muss ja noch mit dem "Oberbau" verbunden werden. Die abgekühlte Pilzfarce gleichmäßig so verteilen.

### **Schritt10**

Den ca.1,5 cm überstehende Blätterteigrand mit Eigelb (verquirlt mit etwas Wasser) einstreichen.

### **Schritt11**

Die Blätterteig-Decke etwas dünner wie den Boden ausrollen, darüber geben. Überstehenden Teig abschneiden und die Decke gut auf dem eingestrichenen Boden andrücken.

### **Schritt12**

Nunmehr alles mit dem restlichen Eigelb einstreichen und gleichmäßig mit einer Tischgabel einstechen.

### **Schritt13**

(Damit die beim Backen entstehende Feuchtigkeit entweichen kann)

#### **Schritt14**

Zunächst In den auf 170 ° C vorgeheizten Backofen für ca. 45 - 55 min. geben.

#### **Schritt15**

Der Blätterteig soll appetitlich gebräunt sein, das Filet wunderbar rosa bleiben. (Eventuell zwischendurch mit Silberfolie abdecken)

#### **Schritt16**

Prüfen, herausnehmen, 2 - 3 min. "ausruhen lassen", damit sich die Fleischsäfte im Filet gleichmäßig verteilen können.

#### **Schritt17**

**Anrichtevorschlag:**

#### **Schritt18**

In fingerdicke Scheiben tranchieren, mit einer "satten Portwein Soße" und frischem, jahreszeitlichem Gemüse servieren. Ein wahrer Augen und Gaumenschmaus.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** klassiker, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfilet-in-blaetterteig-wellington/>