

'Filet Wellington' mit Madeira-Soße, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Füllung:

250 g braune Champignons	1 kleines Ei	1 TL Tomatenmark
1 TL Soja-Soße	1,5 EL Rote-Bete-Saft	30 g Paniermehl
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	$\frac{1}{4}$ TL geräuch. Paprikapulver	1 TL Thymian
1 TL Rosmarin	1 Msp. Cayennepfeffer	Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer	1 TL Salz	

Für Farce, Ummantelung:

1 Rolle Blätterteig	200 g braune Champignons	1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	1 EL Semmelbrösel
3 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

5 Sch. veganer Schinken	1 Ei	1 EL Dijonsenf
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Tomatenmark
100 ml Madeira	150 ml Gemüsefond	Salz
Pfeffer	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 schwarzer Trüffel	30 g Butter
50 ml Milch	50 ml Sahne	10 ml Trüffelöl
Muskatnuss	Salz	

Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen	4 Sch. veganer Schinken	1 EL Butter
Salz		

Für die Füllung:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze sehr fein hacken oder im Mixer zerkleinern. Mit Tomatenmark, Rote-Bete-Saft, Soja-Soße und Gewürzen mischen. Ei und Paniermehl einarbeiten bis eine formbare, leicht feuchte Masse entsteht. Falls die Masse zu nass ist, mehr Paniermehl hinzugeben. Falls die Masse zu trocken ist, 1 TL Rote-Bete-Saft nachschütten. Mit feuchten Händen 2 kleine Filets formen. In wenig Öl 2-3 Minuten pro Seite anbraten.

Für Farce, Ummantelung:

Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Champignons im Mixer zerkleinern. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Gehackte Champignons dazugeben und kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Semmelbrösel unterrühren. Vom Herd nehmen und Pilz-Farce etwas abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

In einer Schüssel die Pilz-Farce mit dem Ei und dem Dijonsenf verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Frischhaltefolie 4-6 Scheiben veganen Schinken leicht überlappend nebeneinanderle-

gen, sodass ein Rechteck entsteht. Die abgekühlte Pilz-Farce dünn auf den Schinken streichen. Die Filets daraufsetzen. Alles einrollen und mithilfe der Folie den Schinken straff um die Füllung herum aufrollen, bis ein festes Päckchen entsteht. 3 Minuten kaltstellen, damit es die Form beibehält. Blätterteig-Mantel herumklappen, mit Ei bestreichen und Muster einritzen. Das vegetarische Filet Wellington 18-20 Minuten goldbraun backen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen.

Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Mit Madeira ablöschen, mit Gemüsefond auffüllen. Sauce reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln kochen, abgießen und mit dem Pürierstab pürieren. Butter, Milch und Sahne dazugeben und mit Trüffelöl, Muskat und Salz abschmecken. Trüffel in dünne Scheiben hobeln und auf dem Püree garnieren.

Für die Bohnen:

Bohnen in Salzwasser kochen und abschrecken. Butter erhitzen, veganen Speck um die Bohnen wickeln und in Butter anbraten.

Maximilian Drimalski am 12. November 2025