

Beef Wellington, Madeira-Soße, Thymian-Schaum, Pilze

Für zwei Personen

Für den Crêpe-Teig:

100 g frischer Blattspinat	1 Ei	200 ml Milch
Butter	100 g Mehl	Salz

Für das Beef Wellington:

400 g Rinderfilet am Stück	4 Sch. Parmaschinken	100 g frischer Blattspinat
200 g braune Champignons	1 Schalotte	3 Lagen Blätterteig
1 Ei	Butter	Butterschmalz
1 TL Sojasauce	1 EL Dijonsenf	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Champignons:

4 braune Champignons	Butter	Salz, Pfeffer
----------------------	--------	---------------

Für die Madeira-Sauce:

1 Schalotte	Butter	250 ml Rinderfond
100 ml Madeira	50 ml Cognac	1 TL Tomatenmark
Speisestärke		

Für den Thymian-Schaum:

$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	250 ml Milch	150 ml Sahne
1 TL Soja-Lecithin	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Crêpe-Teig:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Spinat gründlich waschen, trockenschleudern und fein im Standmixer pürieren. Ei, Milch und Mehl hinzugeben und zu einem Teig pürieren. Mit Salz würzen. Teig in Butter zu dünnen Crêpes ausbacken.

Für das Beef Wellington:

Rinderfilet parieren, mit Küchengarn zusammenbinden und mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderfilet von allen Seiten scharf in Butterschmalz anbraten. Küchengarn entfernen, Fleisch mit Senf bestreichen und vollständig abkühlen lassen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln.

Pilze putzen und zu sehr feinen Würfeln (Duxelles) mit Hilfe einer Küchenmaschine hacken. Schalotten- und Pilzwürfel in Butter anbraten.

Mit Sojasauce würzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Petersilie hinzugeben und alles gut vermengen. Die Masse abkühlen lassen. Spinat waschen, kurz blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Blätterteig für den Boden rund ausstechen. Parmaschinken darauf platzieren und überlappen lassen. Einen Crêpe ebenfalls rund ausstechen und auf den Parmaschinken legen. Filet auf dem Crêpe platzieren, Pilz-Duxelles dazugeben und Spinatblätter obenauf legen. Mit Parmaschinken umschließen, mit Blätterteig abdecken und andrücken.

Nach Wunsch mit ausgestochenen Blätterteigelementen belegen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Mit Eigelb einstreichen. Für 15-20 Minuten im Ofen backen.

Für die Champignons:

Champignons putzen, vierteln, salzen und pfeffern und in Butter braten.

Für die Madeira-Sauce:

Schalotte abziehen, würfeln und in Butter in einer Pfanne anschwitzen.

Tomatenmark hinzugeben. Das Ganze mit Madeira und Cognac ablöschen und etwas reduzieren lassen. Rinderfond hinzugeben und nochmals reduzieren lassen. Sauce passieren und mit Stärke abbinden.

Für den Thymian-Schaum:

Milch und Sahne mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Thymian aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend Lecithin hinzugeben und mit dem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren.

Vor dem Servieren nochmals erhitzen (es darf aber nicht kochen) und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Alexander Marquardt am 18. Februar 2025