

Rinder-Filet Wellington

Für 4 Personen

160 g Champignons	1 Zwiebel	70 g gek. Schinken
5 Stängel glatte Petersilie	3 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 EL Tomatenmark	40 ml Sherry
1 EL Rosenpaprika	2 EL Bratenjus	100 g Putenbrustfilet
Cayennepfeffer	80 g Sahne	700 g Rinderfilet
250 g Blätterteig	1 Eigelb	2 EL Milch
500 g Kartoffeln, fest	1 EL Butter	1 Msp. Muskat
300 ml Gemüsebrühe	30 g Parmesan	

Pilze putzen und sehr fein würfeln. Zwiebel schälen, fein würfeln. Schinken in 2 mm große Würfel schneiden. Petersilie und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, Pilze und Schinken zugeben und kurz mitanschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und Kräuter zugeben und mit Sherry ablöschen. Rosenpaprika untermischen, Bratenjus zufügen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Dann die Pilze abkühlen lassen. Das Rinderfilet in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl rundum braun anbraten, abkühlen lassen und würzen. Putenfleisch in kleine Würfel schneiden, mit einer Prise Salz, Cayennepfeffer und etwas gekühlter Sahne in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Unter die ausgekühlte Pilzmasse die Geflügelfarce geben. Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 200 Grad) vorheizen. Den Blätterteig 2-3 mm dick ausrollen, so dass ein Rechteck entsteht, das 12 cm länger und 4 cm breiter als der Fleischumfang ist. Eigelb mit der Milch verquirlen und die Ränder des Blätterteiges damit einstreichen. Die Pilzefarce gleichmäßig stark in Länge und Breite des Filets auf die Teigplatte streichen, so dass ein Längs- und Seitenrand frei bleibt. (Wenn Teig übrig bleibt, kann er zum Verzieren der Rolle später verwendet werden.) Das Filet auf die Füllung geben, den Rest der Füllung auf dem Filet verteilen, einrollen, die Seitenränder unter die Rolle klappen und mit der Verschluss-Seite nach unten auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Danach ca. 15 Minuten bei offener Tür ruhen lassen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten, die Kartoffelscheiben einschichten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Brühe angießen. Parmesan reiben und über die Kartoffeln streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Das Fleisch im Blätterteig aufschneiden und mit den Kartoffeln anrichten. Dazu passt sehr gut eine Pfeffersauce und Schmorgemüse.

Jörg Sackmann 13. Dezember 2011