

Rindsfilet Wellington

Zutaten für 12 Personen:

| | |
|--------|---------------------------------|
| 3 kg | Rinderfilet (gut gelagert) |
| 1 kg | Blätterteig |
| 50 g | Butter |
| 6 | Schalotten |
| 500 g | Champignons |
| 300 g | Steinpilze (frisch oder TK) |
| 500 g | würfelig geschnittener Schinken |
| 1 Bund | Petersilie fein gehackt |
| etwas | gehackte Kräutermischung |
| 2 dl | Crème fraîche |
| 3 | Eigelb |
| 1 dl | Pflanzenöl |



Zubereiten:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Schalotten, Schinken und Champignons und Steinpilze grob hacken.

Die Butter erhitzen und alles dünsten, würzen,

Petersilie, Kräutermischung und Crème fraîche unterrühren.

Die Pfanne beiseite stellen.

Das Öl erhitzen und das gewürzte Rinderfilet von allen Seiten kurz anbraten und abkühlen lassen.

Den Blätterteig auswallen.

Die Pilzmasse darauf verteilen, das erkaltete Filet in die Mitte geben und mit dem Teig einschlagen und auf ein Backblech setzen.

Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen.

Das Filet im Ofen ca. 40 Minuten backen.

Hilfreich ist ein Bratenthermometer, um die Kerntemperatur zu messen.

Bei ca. 60°C Kerntemperatur den Ofen abstellen und das Filet noch ca. 10 Minuten ziehen lassen, damit der Bratensaft in das Fleisch einziehen kann.

Die Kerntemperatur steigt dabei noch um ca. 5 Grad an und das Fleisch verliert beim Tranchieren weniger Saft.

Die Kerntemperatur des Filets soll am Schluss etwa 65°C sein, damit es im Fleischkern noch schön rosa bleibt.