

aus der Otto Gourmet Küche

## Filet Wellington

vom Irish Hereford Prime Beef Centercut

Autor: Botho Stein vom OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: mittel



### Zutaten

- 1 Filet Center-Cut (Mittelstück z. B. vom Irish Hereford Art: 3113)
- 2 Platten Blätterteig
- 750 g braune Champignons
- 5 Schalotten
- 1 großer Mangold
- 2 EL Senf
- 1 EL Butter
- 5 Eigelb
- 5 EL Wasser
- etwas Mehl
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Bei diesem Rezept Filet Wellington wird der Zuschnitt „Center Cut“ vom Filet verwendet. Sie können den fertigen Cut direkt kaufen oder ein ganzes Filet und dieses dann sauber parieren sowie Filetspitze und -kopf entfernen. Nun das Fleisch rundum salzen und von allen Seiten scharf anbraten, dadurch entsteht das benötigte Röstaroma. Nach dem Anbraten das Fleisch von allen Seiten mit Senf bestreichen.

Den Strunk von den Champignons entfernen, die Pilze vierteln, anschließend anbraten und salzen. Als nächstes die Schalotten grob runterschneiden, anschwitzen und ebenfalls salzen. Fertige Schalotten mit den Pilzen zusammen in eine Schüssel geben und nach Geschmack pfeffern. Die Masse nun durch den Wolf geben oder alternativ fein mit einem Messer zerhacken. Gewolfte bzw. zerhackte Masse erneut anschwitzen, solange bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Für das Aroma wird nun Butter hinzugegeben. Es ist wichtig, dass die Masse kein Wasser mehr enthält.

## aus der Otto Gourmet Küche

Die Stiele der Mangoldblätter entfernen, währenddessen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und darin die Mangoldblätter blanchieren. Eine Schale mit Eis und Wasser bereitstellen und den Mangold nach dem Blanchieren darin abzuschrecken. Mangold aus dem Eiswasser nehmen und zwischen den Händen vorsichtig auspressen, danach in ein Sieb legen und die Blätter weiter abtropfen lassen.

Frischhaltefolie auslegen, darauf die Mangoldblätter ausbreiten (so formen, dass der Center Cut darin eingedreht werden kann) und nochmals trockentupfen mit Küchenpapier. Pilzmasse obenauf verteilen und glatt streichen, z. B. mit Hilfe eines Teigschabers. Nun den Center-Cut an der Längsseite platzieren und das Ganze mit Hilfe der Frischhaltefolie zu einer Rolle formen. Die fertige Rolle in der Frischhaltefolie einwickeln und für eine halbe Stunde kalt stellen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Blätterteig auslegen. Nun die Platte dünn ausrollen und auf die richtige Größe bringen als Ummantelung für die Fleischrolle. Für das Muster auf dem Blätterteig werden schmale Streifen vom Blätterteig abgeschnitten. Hierbei kann ein Holzbrett wunderbar als Schablone dienen.

Den ausgerollten Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Eigelb bestreichen. Die Fleischrolle mit dem Mantel aus Mangold und Pilzen auf die bestrichene Seite des Blätterteigs legen und einrollen. Die Enden zuklappen und die Rolle nun auch von außen mit Eigelb bestreichen.

Die Blätterteigstreifen diagonal schräg auf der Rolle verteilen, erneut mit Eigelb bpinseln. Weitere Streifen in der entgegengesetzten Richtung auf der Rolle verteilen, sodass ein Rautenmuster entsteht und wiederum mit Eigelb bestreichen.

Je nach Durchmesser des Filets, kommt die Rolle nun für ca. 40 min. bei 190°C in den Backofen bis sie eine Kerntemperatur von 40°C erreicht hat. Achtung: Die Rolle gart anschließend noch stark nach, da die Ummantelung mehr Hitze im Inneren festhält. Der Blätterteig sollte eine schöne goldene Farbe angenommen haben. Nach etwa 5 min. Ruhen kann das Filet Wellington aufgeschnitten und angerichtet werden.

**Guten Appetit!**