

FILET WELLINGTON

Karotten-Kohlsprossengemüse | Trüffeljus

für 4 Personen

Zutaten

FILET WELLINGTON

800 g	Rinderfilet aus dem Mittelstück
500 g	Champignons
2 Stk.	kleine, weiße Zwiebel
2 EL	Petersilie gehackt
2 Pkg.	Blätterteig 270 g
1 Stk.	Bio Ei
	Salz
	Pfeffer
	Estragonsenf
	Tafelöl

TRÜFFELJUS

500 ml	Kalbsfond
100 ml	Madeira
20 g	Perigord Trüffel
	Salz
	Thymian
	Trüffelöl

GEMÜSE

500 g	Baby-Karotten
500 g	Kohlsprossen
	Salz
	Pfeffer
	Butter

Zubereitung

1 Backrohr auf 200°C Heißluft vorheizen (kann jedoch von Ofen zu Ofen variieren). Rinderfilet mit etwas Estragonsenf einstreichen, salzen und pfeffern. Rundherum scharf anbraten und kalt stellen.

2 Für die Duxelles die Champignons hacken und die Zwiebel fein würfeln. Zwiebel in etwas Öl glasig anschwitzen, Champignons dazu geben, salzen und pfeffern. Etwa 10 Min. dünsten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist und die Masse schön trocken ist. Petersilie unterrühren und kalt stellen.



3 Blätterteig ausrollen und mit der Duxelles bestreichen, Rinderfilet straff darin einrollen. Die Blätterteig-Reste kann man ausstechen oder in Streifen schneiden und als Verzierung auf das Wellington geben. Das Ei verrühren und damit den Blätterteig bestreichen. Das Wellington auf ein Blech mit Backpapier geben und für ca. 15 Min. bei 200°C backen (der Blätterteig sollte eine schöne goldbraune Farbe bekommen). Danach die Temperatur auf 120°C reduzieren und weitere 20 bis 25 Min. (kann je nach Dicke leicht variieren) backen, aus dem Rohr nehmen und 10 Min. rasten lassen.

4 Für die Sauce den Madeira in einen Topf geben und fast komplett einreduzieren, mit dem Kalbsfond aufgießen, etwas Thymian dazugeben und köcheln lassen. Auf ca. 200 ml einreduzieren lassen und mit Salz, etwas Trüffelöl und gehacktem Perigord-Trüffel (1/3 der Menge, den Rest als Garnitur auf die Seite legen) abschmecken, je nach Wunsch kann man die Sauce auch etwas eindicken.

5 Für das Gemüse die Karotten gut waschen, 4 bis 5 Min. in Salzwasser blanchieren und abschrecken. Von den Kohlsprossen die einzelnen Blätter abzupfen. Etwas Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Karotten und Kohlsprossenblätter dazugeben und kurz sautieren, abschmecken und zum Anrichten beiseite stellen.

6 Das Filet Wellington in vier gleichmäßige Tranchen schneiden, mit dem Gemüse und der Trüffelsauce anrichten zum Abschluss den restlichen Trüffel fein über das Filet hobeln und genießen.

Vielen Dank an Küchenchef David Daxner vom Poldi Fitzka für das Rezept!