Filet Wellington

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 110 Min.

Menu: 6.12.2017

Creation:Stefan Würsch

Kurt Schildknecht

Zutaten: 4 Personen

Fleisch

480 g Rindsfiletmittelstück, dressiert
10 g Salz
Pfeffer, weiß, aus der Mühle
20 g Sonnenblumenöl
40 g Rotwein, z.b. Bordeaux
40 g Kalbsjus, gebunden
40 g Rotwein, Bordeaux

Füllung

15 g Butter
15 g Schalotten, geschält
160 g Champignons, frisch, gerüstet
2 g Zitronensaft, frisch
4 g Morcheln, getrocknet
Salz
Pfeffer, weiß, aus der Mühle
4 g Petersilie, gekraust, frisch
200 g Kalbfleisch-Mousseline-Farce, roh
20 g Eigelb
30 g Gänselebermousse
2 g Cognac
Salz
Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Teigmantel

280 g Halbblätterteig
100 g Schinken, gekocht
20 g Eigelb
1 g Salz

Vorbereitung

Das Rindsfiletmittelstück binden.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
Im Sonnenblumenöl allseitig anbraten.
Das Rindsfilet auf einem Gitter auskühlen lassen.
Das Öl abgießen, mit Rotwein den Bratensatz ablöschen und auflösen.
Mit dem gebundenen Kalbsjus aufgießen und zu einer Glace (Extrakt) reduzieren und kalt stellen.
Die Schalotten fein hacken.
Die Champignons kurz vor der Verwendung waschen, fein hacken und mit Zitronensaft mischen.
Die getrockneten Morcheln im Wasser einweichen, gründlich waschen und fein hacken.
Petersilie waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.
Gänselebermousse in 5 mm große Würfel schneiden und kalt stellen.
Gekochten Schinken in dünne Tranchen zu je 25 g schneiden.
Das Eigelb zum Bestreichen des Filets Wellington mit Salz glatt rühren.

Zubereitung Füllung

Die Schalotten in Butter andünsten.
Die gehackten Champignons und Morcheln beigeben und mitdünsten.
Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
Mit der gehackten Petersilie, der kalten Fleischglace vermischen, zu einer trockenen Duxelles (fein gehackt oder püriert) reduzieren und kalt stellen.
Die rohe Kalbfleisch-Mousseline-Farce mit Duxelles, Eigelb und Gänselebermousse gut vermischen.
Mit Cognac parfümieren und abschmecken.

Zubereitung Gericht

Den Halbblätterteig auf 2,5 mm Dicke zu einem Rechteck ausrollen.
Für die Dekoration mit einem gezackten Teigrädchen einige feine Teigstreifen abtrennen.
Den ausgerollten Halbblätterteig mit den Schinkentranchen abdecken (dient zur Isolation zwischen Teig und Füllung).
Die Füllung mit einem Spatel 1 cm dick in der Länge und Breite des Rindsfilets auf den Schinken aufstreichen.
Das von der Küchenschnur befreite Rindsfilet darauf legen und mit der restlichen Füllung rundherum 1 cm dick einstreichen.
Mit dem Schinken abdecken und mit dem Halbblätterteig einrollen, sodass die Teigenden mindestens um 2 cm überlappen.
Das eingehüllte Rindsfilet mit der Teignaht nach unten auf ein Backblech mit Backtrennpapier legen.
Mit einer Essgabel den Teig gleichmäßig verteilt mit mehreren Einstichen versehen (Dampfabzug).
Mit Eigelb bestreichen und mit den feinen Teigstreifen gitterartig verzieren.
Nochmals mit Eigelb bestreichen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Im Ofen bei 180 °C ca. 50 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 50 °C backen (Dampfabzug geöffnet).
Vor dem Aufschneiden bei mäßiger Wärme (Wärmeschrank, 55 °C) für 30 Minuten abstehen lassen.

In gleichmäßige Tranchen schneiden und das Fleisch mit einem Butterpinsel überglänzen.

Hinweise für die Praxis

Bei größeren Mengen kann die rohe Kalbfleisch-Mousseline-Farce durch frisches Kalbsbrät ersetzt werden. Bei einem mittleren Rindsfiletdurchmesser ergibt dieses Rezept 2 Tranchen von 1,5 cm Dicke pro Person.
Eine Stärkebeilage ist wegen des Blätterteiganteils nicht notwendig.

Mit Salat oder Gemüse servieren