

# Filet wellington

## Zutaten für 6 Personen

- 450 g TK-Blätterteig
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 500 g Champignons (frisch)
- 1 kg Rinderfilet
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz
- 50 g kalte Butter
- 1 EL Cognac
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 Eiweiß, 1 Eigelb
- Mehl für die Arbeitsfläche

Blätterteigplatten aus der Packung nehmen und auftauen lassen.

Zwiebel schälen und fein hacken, in der Butter glasig braten.

Stielenden von den Champignons abschneiden, die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben. Fein hacken, zu den Zwiebeln geben und so lange dünsten, bis alle ausgetretene Flüssigkeit verdampft ist. Zwiebel-Pilz-Masse abkühlen lassen.

Inzwischen das Rinderfilet waschen, trockentupfen und die Haut sowie evtl. anhaftende Fett-Teilchen mit einem sehr scharfen Messer abschneiden. Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Ofen auf 150° vorheizen.

Das Butterschmalz in einem Bräter oder einer großen Pfanne erhitzen und das Filet darin auf allen Seiten bei starker Hitze braun anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Das Filet in Alufolie wickeln, auf ein Backblech legen und im Ofen (Mitte; Gas Stufe 1) etwa 30 min. garen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen die Zwiebel-Champignon-Masse mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren. Nach Belieben den Cognac unterrühren. Die Pilzmasse mit Salz, Pfeffer und dem Thymian abschmecken und in den Kühlschrank stellen.

Die Blätterteigplatten als Rechteck auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, so dass sich die Ränder leicht überlappen. Mit dem Nudelholz etwa messerrückendick ausrollen. Von der schmaleren Seite einen dünne Streifen Teig abschneiden und beiseite legen.

Ein Drittel der Pilzmasse auf die Teigmitte streichen, das Filet aus der Folie nehmen und mit der restlichen Pilzmasse bedecken. Das Fleisch mit dem Blätterteig umwickeln, dabei die Nahtstellen fest zusammendrücken.

Den beiseite gelegten Teig ausrollen und mit dem Teigrädchen mehrere Streifen ausschneiden. Das Ei trennen, die Streifen mit Eiweiß bestreichen und als Deko auf die Teighülle setzen.

Das Eigelb mit einer Gabel verquirlen und den Teig damit bepinseln.

Ein Backblech mit kaltem Wasser abspülen, das eingehüllte Filet darauf setzen und im Ofen (Mitte; Gas Stufe 3) bei 200° etwa 30 min. backen, bis die Oberfläche goldbraun geworden ist. Anschließend das Filet im ausgeschalteten Ofen bei offener Tür weitere 15 min. ruhen lassen, damit sich der Saft sammeln kann.

Auf einer vorgewärmten Platte servieren und erst bei Tisch in fingerdicke Scheiben schneiden.

Gekocht für das Essen zu Ehren von Lulu aus Rio de Janeiro (2005?). Superlecker, aber serviertechnisch ein Bild der Verwüstung, nichts fürs Auge! Sollte ich das jemals wieder machen, dann nur mit einzelnen Filets...