


REZEPTIDEE

Rinderfilet Wellington

mit Schoko-Pfeffersauce, Bohnenbündchen
und sautierten Cherrytomaten

1

RINDERFILET WELLINGTON

- // 3 gewürfelte Schalotten mit 3 EL Butter anschwitzen, 500 g gehackte Champignons dazugeben und dünsten.
- // 4 cl Weinbrand und 30 ml Sahne (3 EL) einrühren und bei starker Hitze verdampfen lassen.
- // Mit Salz & Pfeffer würzen, 2 EL Petersilie unterrühren.
- // Ofen auf 220 °C  vorheizen.
- // Rinderfilet trocken tupfen, mit Salz & Pfeffer einreiben.
- // In 2 EL Butterschmalz rundum scharf anbraten.
- // Fleisch herausnehmen, trocken tupfen und Pilzmasse darauf verteilen.
- // Blätterteig ausrollen, Fleisch mit Teig umhüllen, Ränder gut andrücken und mit Eigelb bestreichen.
(Zur Verzierung: Teigstreifen vorher abschneiden, mit Eigelb einpinseln und eingewickelter Filet damit verzieren)
- // Filet ca. 35 Min. backen, danach 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

2

PFEFFER SCHOKOSAUCE

- // 1 gewürfelte Schalotte mit 1 Prise Zucker glasig anschwitzen.
- // 2 EL Pfefferkörner in einem Sieb abtropfen, zu den Schalotten geben & scharf anbraten.
- // 1 TL Tomatenmark dazugeben, anrösten und mit 20 ml Wermut ablöschen.
- // Mit 200 ml Bratenjus aufgießen und 150 ml Sahne dazugeben.
- // 250 g Zartbitterschokolade in Stückchen dazugeben.
- // Sauce bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren gut reduzieren lassen.



ZUTATEN

1,5 kg Rinderfilet
600 g Blätterteig
500 g Champignons
4 cl Weinbrand
30 ml Sahne
2 EL Petersilie
3 EL Butter
2 EL Butterschmalz
2 Eigelb
5 Schalotten
3 Bund Cherrytomaten
8 Scheiben Speck
500 g Prinzessbohnen
1 EL Olivenöl
1 TL Rohrzucker
etwas Gemüsebrühe

- FÜR DIE SAUCE -

1 Schalotte
2 EL eingelegte
grüne Pfefferkörner
20 ml Wermut
250 g Zartbitterschokolade
150 ml Sahne
1 TL Tomatenmark
200 ml Bratenfond

- GEWÜRZE -

Salz, Pfeffer, Zucker

3

BOHNEN UND TOMATEN

- // 1 EL Olivenöl in eine Pfanne geben, 2 gewürfelte Schalotten anschwitzen, 1 TL Rohrzucker dazu.
- // Cherrytomaten dazugeben und mit etwas Gemüsebrühe (nicht zu viel!) so lange köcheln, bis die Sauce reduziert ist.
- // Bohnen in Salzwasser kochen, in 8 Bündchen aufteilen, mit Speck umwickeln und in etwas Butter kurz anbraten.