Filet Wellington

für 6 Personen:

1,2 kg Rinderfilet (aus dem mittleren dicken Teil geschnitten) salzen und pfeffern. Das Fleisch in der Pfanne von allen Seiten insgesamt ca. 15 Minuten anbraten und dann in der Pfanne erkalten lassen. In einer zweiten Pfanne 500 g Champignons und 4 kleine Zwiebeln (beides fein würfeln) in Fett dünsten, 3 El Petersilie und einen Schuss Portwein zugeben und alles solange dünsten, bis die Farce trocken ist. Die erkaltete Masse mit 150 g Leberpastete vermischen.

Die 12 Platten von 2 Paketen Blätterteig zu einem Rechteck ausrollen. Etwas von der Farce in die Mitte geben, das Filet darauflegen und mit der übrigen Masse bestreichen. Das Filet ganz mit dem Teig bedecken, die Ränder abschneiden und die Nahtstellen mit Eiweiß verkleben. Das so verpackte Filet mit der Teignaht nach unten auf ein feuchtes Backblech legen. Aus den Teigresten Streifen, Sternchen oder ähnliche Formen ausstechen und mit Eiweiß auf dem Teigpaket befestigen. 1 Eigelb mit etwas Milch glatt rühren und damit die ganze Oberfläche bestreichen. Diese dann mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Das Filet bei 225° im Backofen ca. 35 min backen.

Bratenfond mit etwas Wasser vom Backblech lösen und in einen kleinen Topf geben. Etwas Portwein zugeben, salzen, pfeffern und evtl. etwas anbinden.