

## Filet Wellington

Rezept für 4 Personen

### Zutaten für das Filet:

1 kg Rinderfilet pariert  
Senf  
Pfeffer  
Olivenöl  
1 Schalotte  
1 Knoblauch  
10 g Petersilie  
10 g Thymian  
10 g Majoran  
500 g Champignons  
50 g Butter  
100 ml Weißwein  
Salz  
Schinkenspeck  
400 g oder 1 Platte Blätterteig  
Eigelb zum Bestreichen



### Zubereitung

Rinderfilet mit frisch gemahlenem Pfeffer (und nach Bedarf auch Salz) einreiben. Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, bis es heiß ist, aber nicht raucht. Filet von allen Seiten ca. 10–12 Minuten scharf anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen (und mit 1 EL Senf bestreichen, wenn gewünscht). Zum Abkühlen beiseitestellen.

Schalotte fein hacken, Blätter der italienischen Kräuter abzupfen und grob hacken sowie Pilze fein würfeln. In einer großen Pfanne die Butter zusammen mit dem Olivenöl erhitzen. Die Pilze anbraten, dann Schalotten und Knoblauchwürfel hinzugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Salz und Pfeffer dazugeben. Für ca. weitere 10 Minuten anbraten, bis der Alkohol vollständig verdampft ist. Vom Herd nehmen, die gehackten Kräuter unterrühren und abkühlen lassen.

Speckstreifen auflegen (ca. 8 Stück), mit der Pilzmasse bestreichen und anschließend das Rinderfilet darauf platzieren. Filet fest in Frischhaltefolie einrollen und mind. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Das Schneidebrett wieder mit einem großen Stück Frischhaltefolie bedecken und den Blätterteig darauf entrollen und salzen. Frischhaltefolie vom Filet entfernen und das Filet längs in der Mitte platzieren. Etwas Eigelb auf die Ränder streichen. Fleisch in den Blätterteig rollen. Die Frischhaltefolie an den Seiten fest zusammendrehen.  
Dann die Rolle 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen

Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nach Bedarf verzieren. Mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 18–20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 5–10 Minuten ruhen lassen.

In Tranchen aufschneiden und mit Gemüse nach Wahl gefällig anrichten.

*Guten Appetit wünscht das Steirerhof-Küchenteam!*