

## Filet Wellington mit Madeirasauce



### Das Festessen für 4-6 Personen

Vorbereitungszeit: vorbraten 20 min  
Zubereitungszeit: 60 min  
im Backofen: 35 min + 15 min

### Zutaten

1 kg Rinderfilet (Mittelstück)  
Salz + Pfeffer  
1 El Mehl  
Rapsöl oder Olivenöl

für die Pilzfarce:

2 Schalotten, feingeschnitten  
400 g frische Champignons  
30 g Butter  
50 ml Madeira  
50 ml Sahne  
3 El glatte Petersilie, gehackt  
150 g Gänseleberpastete (Dose) oder Foie gras de canard

die Teigverpackung:

2 Pk. Blätterteig TK à 300 g  
1 Eiweiss  
1 Eigelb (verquirlt mit etwas Milch oder Wasser)

die Sauce:

1 Schalotte, feingeschnitten  
200 ml Madeira  
300 ml Rinderfond (Glas)  
1 St. Trüffel, feingehackt, mit Saft  
kalte Butterstückchen

### Zubereitung

Zwei Stunden vor dem Braten das Fleisch in der Küche Zimmertemperatur annehmen lassen. Eine lange Bahn Alufolie abreißen und einen großen Teller mit einem runden Kuchengitter darauf bereitstellen. Nach dem Anbraten wird das Fleisch darauf gelegt, die Folie oben zugefaltet und der austretende Fleischsaft läuft nach unten - der kommt nachher in die Sauce.

Die Champignons putzen und fein hacken. In einem weiten Topf zwei der feingehackten Schalotten in Butter anschwitzen, die Champignons zugeben und andünsten. Auf großer Flamme alles so lange schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. 50 ml Madeira und 50 ml Sahne untermischen und erneut schmoren, bis die Flüssigkeit wiederum eingekocht ist. Die Farce muss trocken sein! Mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie untermischen und abkühlen lassen.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Das Fleisch rundherum mit Pfeffer und Salz einreiben, leicht mit Mehl bestäuben und von allen Seiten sorgfältig anbraten (das dauert 15-20 min). Herausnehmen und auf das vorbereitete Kuchengitter legen, Folie fest zufalten und zum Abkühlen beiseite stellen.

Für die Sauce im Bratfond eine der feingeschnittenen Schalotten anschwitzen, Madeira und Rinderfond nach und nach zugeben und auf großer Flamme auf ein Drittel einkochen. Durchsieben in ein kleineres Töpfchen, jetzt kann die feingehackte Trüffel mitsamt Saft zugegeben werden. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die Sauce ist dünnflüssig, aber kräftig. Beiseitestellen.

Jetzt noch die Gänseleberpastete mit der erkalteten Pilzfarce vermischen (das geht am besten mit den Händen).

Blätterteigscheiben halb auftauen, aufeinanderlegen und zu einem länglichen Rechteck ausrollen, das so groß ist, dass man das Fleisch darin gut einhüllen kann. Die Seitenteile etwas abschneiden, nicht zusammenkneten, nachher zur Dekoration verwenden.

Den Blätterteig in der Größe des Fleisches mit der Champignonfarce bestreichen, dann das abgekühlte Rinderfilet auf den Teig legen und die restliche Farce auf alle Seiten des Fleisches streichen, leicht festdrücken. Den Teig darüber zusammenfalten, Ränder mit Eiweiß bestreichen und gut aneinanderkleben.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und das eingepackte Filet mit der Naht nach unten daraufsetzen. Aus den Teigresten kleine Sterne oder Herzen ausschneiden und mit Eiweiß auf die Oberseite kleben.

Jetzt ist das Fleisch vorbereitet und kann (unbedeckt!) im Kühlschrank oder Keller bis zum Backen warten. Den Fleischsaft, der sich auf dem Teller gesammelt hat, zu der Sauce gießen.

50 min vor dem Servieren den Backofen vorheizen auf 225-250°.

Das Fleischpaket mit verquirltem Eigelb bestreichen und mehrmals einstechen, damit der Dampf entweichen kann. 35 min im Backofen backen (beobachten, der Teig soll nicht zu dunkel werden). Dann den Ofen ausschalten, die Tür öffnen und noch 10-15 min ruhen lassen.

Zwischenzeitlich die Sauce erhitzen, noch einmal abschmecken, von der Wärmequelle nehmen und einige Stückchen kalte Butter einschwenken oder mit dem Schneebesen einarbeiten. Nicht mehr kochen, nur warmhalten.

Das Filet Wellington mit einem Elektromesser in nicht zu dicke Scheiben schneiden und alles zusammen mithilfe eines breiten Spatels vorsichtig auf eine Servierplatte umsetzen.

Die Sauce extra servieren.

Dazu passen als Gemüse Spargel, Brokkoli, junge Möhren, Zuckerschoten.

Weinvorschlag: perfekt wären Côte-Rôtie (Ampuis) - Château Magdelaine - Château Troplong Mondot (beide St. Emilion Grand Cru)