



Filet Wellington

Mit le Parfait® wird der Klassiker Filet Wellington zum königlichen Schmaus

Zutaten

800 g Rindsfilet
¾ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
wenig Paprika
Bratbutter zum Anbraten

1 EL Butter
1 Schalotte, fein gehackt
250 g Champignons, fein gehackt
wenig Zitronenschale

2 EL Paniermehl
½ Bund glattblättrige Petersilie,
fein gehackt
75 g le Parfait® Original

1 ½ Packungen Blätterteig eckig,
ausgewallt (25x42cm)
1 Eiweiss, verklopft
1 Eigelb, verklopft

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 90 Min.
Für 4 Personen

1. Fleisch würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch ca. 3 Min. anbraten, wenden sobald sich eine Kruste gebildet hat, herausnehmen, auskühlen.
2. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, Schalotte und Champignons andünsten. Zitronenschale begeben, weiterköcheln bis die entstandene Flüssigkeit vollständig eingekocht ist. Auskühlen lassen.
3. Füllung mit dem Paniermehl, Petersilie und Le Parfait gut mischen.
4. ½ Teig für die Garnitur beiseitelegen. ¾ der Füllung in der Grösse des Filets auf der Teigmitte verteilen, glatt streichen. Filet darauf legen, restliche Füllung darauf verteilen. Teigränder mit Eiweiss bestreichen, Filet einpacken. Ca. 20 Min. kühl stellen.
5. Aus dem restlichen Teig Formen, z.B. Herzen ausstechen. Teig mit Eigelb bestreichen, Verzierungen darauf kleben, mit einer Gabel mehrmals einstechen.
6. Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen. Filet gegen Ende der Backzeit evtl. mit einer Alufolie vor zu starker Bräunung schützen. Herausnehmen, vor dem Tranchieren ca. 5 Min. stehen lassen.

