

# Filet Wellington

Für 8 Personen:

1.2 Kg	Rindsfilet
500 g	Champignons, in Scheiben
50 g	Butter
800 g	Blätterteig
1 Beutel	Thymian, frisch
1 Bund	Petersilie
150 g	Gänseleberpastete
2 EL	Paniermehl
2 EL	Cognac
	Senf
2	Eigelb
	schwarzer Pfeffer
	Salz
	Roter Chiccoré
	Kresse
	Balsamico Essig



Das Filet rundum kräftig salzen und pfeffern. In der Butter von allen Seiten gut anbraten, erkalten lassen.

In der gleichen Pfanne 300g Champignons putzen und in Scheiben schneiden, andünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist, mit Cognac und 1.5 dl Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Beiseite stellen.

Anschliessend die restlichen 200 g Champignons fein hacken, in Butter kurz andünsten, ebenfalls mit 2 EL Cognac ablöschen, erkalten lassen.

Dann die Gänseleberpastete und das Paniermehl, mit der Gabel, zu einer Paste vermischen, die feingehackten Champignons dazugeben. Den Blätterteig auswallen, mit einer feinen Schicht Senf bestreichen. Die Paste auf den Teig geben, das Filet darauf legen und gleichmässig einrollen.

Das Teigpacket kann nun noch nach Belieben mit Teigresten dekoriert werden. Dann den Teig mit dem Eigelb bepinseln und mit einer Gabel mehrmals einstechen

Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 35 Min. backen.

Danach das Filet 5 bis 10 nachziehen lassen.

Vor dem Servieren den abgekühlten Bratenfonds (mit den Pilzen) nochmals aufwärmen und abschmecken.

Roten Chiccoré waschen, pro Teller je ein Blatt mit Kresse füllen und Balsamico Essig besprühen.

Das Filet im Blätterteig in Scheiben schneiden und zusammen mit den Chiccoré-Schiffchen und der Champignonsauce servieren.