

**Fertig in:** 1 Stunde 25 Minuten**Pro Portion:** Energie: 684 kcal, Kohlenhydrate: 21 g, Eiweiß: 57 g, Fett: 41 g*Mengenangaben in den Zubereitungsschritten beziehen sich auf 6 Portionen und werden vom Portionsrechner nicht angepasst.*

Filet Wellington

06:28 min

**ZUTATEN** für 6 PORTIONEN

- 1 kg Rinderfilet
- 4 El Öl
- 500 g Champignons
- 200 g durchwachsener Speck
- 3 Schalotten
- 1,5 Knoblauchzehen
- 300 g Gänseleber
- 2 Stiele Majoran
- 1 Stiel Thymian
- 3 El Butter (kalt)
- 1 Rolle Blätterteig (275 g, Kühlregal)
- 2 Scheiben Toastbrot (Weizen, ohne Rinde, in Würfel geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Ei (Kl. M)

**ZUBEREITUNG**

1. Champignons putzen und in kleine Stücke, Speck in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen sehr fein würfeln. Rinderfilet parieren, also Fettdeckel, feine Häutchen und Sehnen mit einem scharfen Messer entfernen. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.
2. 2 El Öl in einem Bräter erhitzen, Rinderfilet darin auf jeder Seite 1-2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
3. In einer zweiten Pfanne 2 El Öl erhitzen. Champignons, Speck, 1 Knoblauchzehne und 2 Schalotten darin 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze braten.
4. Gänseleber in grobe Stücke schneiden und in den Bräter geben. Restliche Schalotten- und Knoblauchwürfel zugeben. Majoran und Thymian von den Stielen zupfen und unterrühren. 5-7 Minuten braten. Danach Gänseleber-Mischung in ein hohes Gefäß geben. Bratensatz mit 1 El kalter Butter lösen und ebenfalls in das Gefäß geben. 2 El Butter zugeben und mit dem Mixstab pürieren.
5. Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteigrolle darauf entrollen und mittig der Länge nach mit Toastbrotwürfeln und anschließend dem Rinderfilet belegen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Leberpastete unter die Champignon-Mischung rühren und auf dem Rinderfilet aufrägen. Blätterteig über das Fleisch schlagen. Die Seiten des Blätterteigs bis an das Fleisch heran aufrollen. Blätterteigpaket mit einem verquirlten Ei bestreichen.
6. Filet Wellington im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten 35 Minuten backen. In Scheiben schneiden und servieren.