

BEEF WELLINGTON - RINDERFILET IN BLÄTTERTEIG

Vorbereitungszeit: 2-3 Stunden | Backzeit: 35-40

Minuten | Menge: 4 Personen

Beef Wellington ist ein echtes Festessen und gilt als eines der klassischen Highlights der gehobenen Küche. Dieses Gericht vereint zartes, perfekt gegartes Rinderfilet, eine aromatische Pilzmasse (Duxelles), eine isolierende Schicht aus zartem Parmaschinken und wird zum Schluss in knusprigen Blätterteig gehüllt – ein wahres Meisterwerk der Kulinarik. Der Aufwand, den es erfordert, wird durch das beeindruckende Ergebnis belohnt, das sowohl geschmacklich als auch optisch jeden Anlass zu etwas Besonderem macht.

Ob für ein festliches Dinner, ein besonderes Familienessen oder einfach, um sich selbst mit etwas ganz Besonderem zu verwöhnen – Beef Wellington ist ein Gericht, das im Gedächtnis bleibt. Zwar ist es ein wenig aufwendiger in der Zubereitung, aber mit einer guten Vorbereitung und der richtigen Technik wird dieses Gericht garantiert zum Highlight. Besonders schön ist, dass viele Schritte bereits einen Tag vorher erledigt werden können, sodass man am eigentlichen Tag der Zubereitung nur noch das letzte, feine Finish braucht.

Lassen Sie sich von diesem Rezept inspirieren und genießen Sie ein Stück kulinarische Eleganz direkt bei Ihnen zu Hause!

Schritt 1

Rinderfilet vorbereiten:

Wähle ein schönes Mittelstück vom Rinderfilet (Chateaubriand) aus. Das Filet gut parieren (Sehnen und Fett entfernen) und in Frischhaltefolie einwickeln. Für eine bessere Form das Filet über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen, sonst für mindestens 30 Minuten.

Schritt 2

Pilzmasse (Duxelles) zubereiten:

Die Champignons bei Bedarf mit einem Küchenpapier säubern und zusammen mit den Schalotten und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die gehackten Zutaten mit Thymian bei mittlerer Hitze anbraten, bis die Flüssigkeit aus den Pilzen verdampft ist. Dieser Schritt ist sehr wichtig. Lasst dir wirklich Zeit dabei. Das kann schon mal 15 Minuten dauern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite

stellen.

Schritt 3

Crepes zubereiten:

Für die Crepes einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Ei, Milch, Salz und geschmolzener Butter herstellen. In einer heißen beschichteten Pfanne die Crepes von beiden Seiten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Schritt 4

Rinderfilet anbraten:

Das Rinderfilet mit Salz würzen und von allen Seiten in heißem Pflanzenöl scharf anbraten. Nach dem Anbraten das Filet mit Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Schritt 5

Auf einer flachen Arbeitsfläche die Crepes auslegen, sodass sie sich leicht überlappen. Überschüssigen Teig zurechtschneiden. Die Crepes mit Parmaschinken belegen. Die abgekühlte Pilzmasse gleichmäßig darauf verteilen. Das Rinderfilet auf die Pilzmasse legen und alles zusammen wie ein Paket einrollen. Das Filet in Frischhaltefolie einwickeln fest und ca. 30 Minuten im Kühlschrank festigen lassen.

Schritt 6

Den Blätterteig ausrollen und mit etwas Eistreiche (Eigelb und Milch vermischt) bestreichen. Das Filet aus der Folie nehmen und in den Blätterteig einwickeln. Die Enden gut verschließen und Überschüsse abschneiden. Einen zweiten Blätterteig mit einem Gitterschneider einschneiden. Das Beef Wellington mit Eistreiche einpinseln und das Gitter darauf platzieren. Nochmals einpinseln und etwas Fleur de Sel darüber streuen. Mit einer Nadel oben im Filet 3-4 kleine Löcher machen, damit der Dampf entweichen kann.

Schritt 7

Den Ofen auf 220°C mit einem Backblech vorheizen (Ober-/Unterhitze). Das Wellington mit dem Backpapier auf das heiße Blech geben und in den Ofen schieben. Die Temperatur auf 200 °C herunterdrehen und für 35-40 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist und die Kerntemperatur des Fleisches etwa 44 bis maximal 48°C erreicht hat (rosa).

Schritt 8

Soße zubereiten:

Schalotten grob schneiden und in Butter anbraten. Wer hat kann Abschnitte von dem Rinderfilet mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen und etwas fast komplett einkochen lassen. Den Vorgang wiederholen. Kalbsfond hinzufügen und weiter einkochen, bis die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht. Durch ein feines Sieb passieren. Bei Bedarf mit etwas angerührter Speisestärke abbinden und eine Flocke kalte Butter einmontieren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 9

Das Wellington aus dem Ofen nehmen und 10-15 Minuten ruhen lassen. Am besten auf einem Gutter platziert, damit der Boden nicht aufweicht. In Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit der vorbereiteten Soße servieren.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Beachten Sie beim Backen die Kerntemperatur des Fleisches. Es sollte im Inneren etwa 44-48°C erreichen (vor dem Ruhen) für ein perfektes rosa Ergebnis. Die Kerntemperatur steigt während des Ruhens weiter an. Nach dem Ruhen sollte das Fleisch eine Kerntemperatur von 57 °C haben, für ein durchgängiges rosa Fleisch. Ein Fleischthermometer hilft dabei, das perfekte Garen zu erreichen.

Das Gericht kann fast komplett am Vortag vorbereitet werden. Das in Crêpes eingewickelte Filet könnt ihr im Kühlschrank lagern bis zum nächsten Tag und dann in Blätterteig einpacken.

Rezept für 4 Personen:

- 800 g Rinderfilet (Mittelstück (Chateaubriand))
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas Senf (mittelscharf)

Duxelles:

- 800 g Champignons
- 1 Stück Butter (ca. 20 g)

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Thymian

Pfannkuchen:

- 100 g Mehl (Typ 550)
- ca. 250 ml Milch
- eine gute Prise Salz
- ca. 20 g Butter
- 1 Ei
- 1 Handvoll Petersilie

Ausserdem:

- 4 Scheiben Parmaschinken
- 2-3 Rollen Blätterteig
- 2 Eigelbe plus 1 EL Milch

Soße:

- 1 große Schalotte
- ein Stück Butter
- Falls vorhanden Fleischabschnitte
- 100 ml Rotwein
- 400 ml Kalbsfond (nicht so stark reduziert wie im Video)
- Sall, Pfeffer
- etwas angerührte Speisestärke zum Abbinden

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 7

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: