



Rinderfilet Wellington

Zutaten:

- 1 kg Rinderfilet*
- 1 Pck. Blätterteig (Kühlung)*
- 100 g Schinkenspeck, klein gewürfelt*
- 1 rote Zwiebel, fein geschnitten und gewürfelt*
- 150 g Champignons, fein gehackt*
- ½ Bund glatte Petersilie, fein gehackt*
- 2 EL Kräuter Creme fraiche*
- 50 g Butter*
- Salz und Pfeffer aus der Mühle*
- 1 Eigelb, etwas Wasser*

Zubereitung:

- 1. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.*
- 2. Bei starker Hitze von allen Seiten kräftig anbraten und beiseite stellen.*
- 3. Schinkenspeck, Zwiebel, Petersilie und Champignons sehr fein würfeln und in der Butter anschmoren und nachher Creme fraiche unterrühren. Etwas abkühlen lassen.*
- 4. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und mit dem angebratenen*

Gemüse einstreichen.

5. *Das Fleisch drauf setzen*
6. *Nun das Fleisch mit dem Blätterteig einwickeln und an den Seiten verschließen.*
7. *Eigelb mit etwas Wasser verrühren und den Blätterteig damit einpinseln.*

Die Backzeit beträgt 40 Minuten bei 200°C, Ober-/Unterhitze

Da.s Rinderfilet Wellington nach dem Backen noch 10 Minuten ruhen lassen.