

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Rindsfilet Wellington



123rf

mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Champignons feinhacken
- Petersilie und Thymian feinhacken
- Rindsfilet würzen
- Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne erhitzen
- Rindsfilet ca. 3 Minuten auf allen Seiten anbraten, auf einem Teller beiseite stellen
- 10 g Butter in der gleichen Pfanne schmelzen
- Champignons begeben und gut andünsten, Petersilie und Thymian begeben, kurz mitdünsten
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen
- Den einen Blätterteig auslegen und in der Mitte mit zwei Drittel der Champignonmischung belegen, das Fleisch darauf legen und die restlichen Champignons auf dem Fleisch verteilen
- Die Teigländer mit etwas Ei bestreichen, den Teig locker über das Fleisch legen und gut andrücken

Zutaten

800 g	Rindsfilet (Mittelstück)
10 g	Sonnenblumenöl
10 g	Butter
250 g	Champignons
10 g	Petersilie
5 g	Thymian
1½ Stück	Blätterteig eckig
1	Ei, verquirlt
	Salz, Pfeffer



Radio Life Channel
Witzbergstrasse 23
CH-8330 Pfäffikon
Tel. 044 953 35 35
E-Mail erf@erf.ch

lifechannel.ch

- Mit dem restlichen Blätterteig das Rindsfilet je nach Wunsch dekorieren, beispielsweise mit Streifen oder mit ausgestochenen Formen
- Das fertig dekorierte Filet mit Ei bestreichen und ca. 20 Minuten kühlstellen
- Backofen auf 220 °C vorheizen, vor dem Backen an der dicksten Stelle ein Fleischthermometer einstecken
- Ca. 35 Minuten in der unteren Hälfte backen, bis die Kerntemperatur ca. 50 Grad erreicht hat
- Nun aus dem Backofen nehmen und für 10 Minuten ruhen lassen, danach tranchieren und servieren
- Den Dreikönigskuchen nochmals 15 Minuten aufgehen lassen
- Den Kuchen mit Eigelb bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen
- Im unteren Teil des Backofens bei 200 °C ca. 25 bis 30 Minuten backen