

# Rezept Filet Wellington

## Rezept Filet Wellington

Filet Wellington ist ein traditionsreiches Gericht, welches häufig an Weihnachten serviert wird.

### Zutaten:

1 Zwiebel  
250 g Champignons  
30 g Butter  
2 EL Madeira (sofern keine Kinder mitessen, ansonsten ersatzlos streichen)  
2 EL Sahne  
Salz, Pfeffer  
1 EL gehackte Petersilie  
Übrige Zutaten:  
300 g Blätterteig:  
ca. 1 kg Rinderfilet  
20 g Butterschmalz  
50 g Gänsestopfleber  
1 Eigelb zum Bestreichen

### Zubereitung:

1. Den Blätterteig auftauen lassen.
2. Für die Duxelles (Farce) die Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln, die Pilze mit einem Küchentuch abreiben und ebenfalls fein würfeln.  
In einem kleinen Topf nun die Zwiebelwürfel glasig dünsten, die Pilze zufügen und weiter dünsten. Die Flüssigkeit sollte nun vollständig verdampft sein.  
Anschließend die Sahne mit Madeira unterrühren, erneut solange dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterheben.

3. Für das Filet Wellington das Rinderfilet von den Sehnen und dem Fett befreien und mit Salz einreiben.
4. In einem großen Bräter das Butterschmalz erhitzen und das Rinderfilet darin rundum kräftig anbraten, herausnehmen und noch ein wenig mit Pfeffer bestreuen.
5. Den Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Die Blätterteig-Platten so auf eine Arbeitsfläche legen, dass sie jeweils für ca. 1 cm überlappen, mit einem Nudelholz nun zu einem größeren Rechteck ausrollen.
7. Das Rinderfilet in die Mitte des Blätterteiges legen, zuerst mit der Leber bestreichen, anschließend die Pilzfarce darauf verteilen.  
Das Filet nun in dem Blätterteig umwickeln, die Teigenden zusammendrücken und diese mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.
8. Das Filet Wellington im Ofen für ca. 25 min backen lassen. Nach dieser Zeit ist das Filet Wellington innen noch schön rosa. Wer es lieber durchgegart servieren möchte, sollte es mindestens 40 min im Backofen lassen.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)