



# Black Angus

## FILET WELLINGTON

- 1 Die Zwiebel und die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Pilze sehr klein schneiden.
- 2 In einer Pfanne die 50 g Butter erhitzen. Zwiebeln und Schalotten darin glasig dünsten. Die Pilze zugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Unter Rühren 2 Minuten weiter dünsten. Abkühlen lassen.
- 3 Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet darin von allen Seiten kräftig anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und ruhen lassen.
- 4 Den Blätterteig ausrollen und die Pilzfarce darauf verteilen. Die Ränder mit Eigelb einpinseln. Das Filet in die Mitte setzen und in den Teig einrollen. Die Enden fest zusammendrücken, damit der Bratensaft nicht ausläuft.
- 5 Die Rolle mit dem restlichen Eigelb bestreichen.
- 6 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene 10 Minuten bei 220 Grad garen, dann die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und 25 Minuten weiter garen. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Dann in Scheiben schneiden und servieren. Dazu passt ein Kartoffelgratin.



### Zutaten

für 4 Personen

<b>Irish Black Angus Filet im Ganzen</b>	ca. 1 kg
Zwiebel	1
Schalotten	2
Knoblauchzehen	2
Butter	100 g
Steinpilze/Champignons	300 g
Blätterteig TK	500 g
Eigelb	1
Muskat	1 Prise
Salz & Pfeffer	



**GOURMETFLEISCH.DE**  
PRIME STEAKS