

Frisch gekocht
Mittwoch, 21. Dezember 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Rinderfilet Wellington, einmal anders

2,5-3 Stunden mit selbstgemachter Rindsauce/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Rindslungenbraten im Ganzen (ca. 800 g), Salz, Pfeffer, Butterschmalz, 200 g Pilze (z.B. Buchenpilze, braune Champignons, Kräuterseitlinge), 100 g Kochschinken, etwas Petersilie, 20 Perlzwiebeln, 2 große Zwiebeln zum Schmoren (in dickere Scheiben geschnitten), Mineralwasser, Zucker, Balsamico-Essig, Butter, 6 Senfkohl (Pak Choi), 1 Packung Blätterteig, 1 Eidotter zum Bestreichen.

Zum Anrichten: knusprige Speck- und Zwiebelwürferl, Brösel zum Bestreuen, 1 Schalotte, 250 ml Rindsauce.

Zubereitung

Rindsfilet salzen, pfeffern und in einer Pfanne Butterschmalz anbraten. Das Fleisch auf einen Rost legen - ein Blech darunter geben - und in die Mitte des Fleischstücks ein Thermometer stecken, um die Kerntemperatur zu messen. Das Fleisch im Rohr zunächst bei 140 °C bis 40 °C Kerntemperatur braten, herunterschalten und bei 100 °C bis 50 °C Kerntemperatur und zum Schluss (das Rohr für kurze Zeit öffnen) bei 70 °C bis 60 °C Kerntemperatur braten. Die Perlzwiebeln und die beiden großen Zwiebeln in etwas geschäumter Butter mit Zucker anschwitzen, mit Mineralwasser angießen und mit Balsamico-Essig würzen. Zugedeckt im Rohr bei 180 °C ca. 10 Minuten schmoren.

100 g geputzte Pilze, Schinken, Petersilie und 1 Schalotte getrennt fein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen, gehackte Schalotten anschwitzen, Schinken und Pilze kurz mitrösten, mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie untermischen.

Aus dem Blätterteig Sterne ausstechen, mit Ei bestreichen und backen. Aufschneiden und mit der Pilz-Schinkenmasse füllen.

Die ganzen Senfkohlstücke in reichlich heißem Wasser kochen, danach in Butter schwenken. Die restlichen Pilze grob zerkleinern und in Butter anschwitzen. Die knusprigen Speck-, Zwiebelwürfeln und die Brösel vermengen und das Filet damit bestreuen, in dicke Tranchen schneiden und mit Gemüse, Pilzen und gefüllten Blätterteigsternen anrichten. Die Sauce extra servieren.

TIPP

Rindsauce

4 Stunden/aufwendig

Zutaten: 600 g Ochsenfleisch, 800 g Beinfleisch, 300 g Mirepoix (in walnussgroße Stücke geschnittenes Gemüse: Zwiebel, Staudensellerie, Karotten, Sellerie), Öl, 500 ml Rotwein, 200 ml roter Portwein, 20 g Tomatenmark, schwarzer Pfeffer (ganz), Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 Rosmarinzweig, 2,5 Liter Kalbsfond.

Zubereitung: Das kleingeschnittene Beinfleisch und den Ochsenfleisch im Kombidämpfer bei 170 °C ca. 20 Minuten garen. Mirepoix in einem separaten Topf in etwas Öl mit wenig Farbe anrösten. Anschließend mit Tomatenmark mischen und nochmals kurz rösten, das Ganze mit Rotwein und Portwein ablöschen. Die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist. In einen großen Topf umfüllen, Lorbeerblatt, Rosmarin und Pfeffer dazugeben, mit 2,5 Liter Kalbsfond auffüllen und 2 bis 3 Stunden leicht köcheln lassen. Anschließend durch ein Mikrosieb passieren und auf ca. 1 Liter einkochen lassen. Die Sauce mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.