rezepte

1. Beef Wellington

für 5-6 Personen

1.1. Zutaten

- ☐ 1,6 kg Rinderfilet (Als gleichmäßiger Braten gebunden)
- ☐ Schinken
- ☐ 1,6 kg Champignons
- ☐ Blätterteig
- ☐ Crepes
- ☐ Schalotten
- ☐ Petersilie
- ☐ Thymian
- ☐ Soße
- ☐ Dijon Senf

1.2. Zubereitung

Das Rinderfilet abtupfen und in der Pfanne scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin im Sous-vide garziehen bei 56 °C für 240 Minuten. Anschließend schnell abkühlen und in den Kühlschrank.

1.2.1. Duxelles

Die Champignons fein hacken und anschließend in einem Tuch auswringen. Schalotten und Petersilie ebenfalls fein hacken. Pilze, Schalotten, Petersilie, Thymian, Salz, Pfeffer mischen. Mit reichlich Butter in einer Pfanne schmoren und dabei das restliche Wasser der Pilze austreiben.

1.3. Montage

Blätterteig auf Frischhaltefolie auslegen. Crepes oder Tortilla darüberlegen. Den Schinken darauf auslegen. Großzügig mit der Duxelles bestreichen. (Diese ggf. vorher erwärmen) Vom Fleisch den Metzgerfaden entfernen, mit Dijon Senf einstreichen, fest einrollen und wieder in den Kühlschrank.

Vor den backen einige Lüftungslöcher in die Rolle stechen. Im Backofen bei 180°C erwären bis die Kerntemperatur bei ~56 °C liegt.

From:
https://wiki.elfring.ms/ - **wiki.elfring.ms**

Permanent link:
https://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/beef_wellington

Last update: **2023/05/20 17:25**