



Michael Franzke

Filet Wellington mit Pilzragout, Schokoladen-Sherry-Sauce und Spitzkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 300 g
1,5 TL Senf
1 Rosmarinzweig
Zucker, zum Würzen
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Filets waschen und trocken tupfen. Vor dem Braten das Fleisch mit Salz und Zucker würzen. Zusammen mit dem Rosmarinzweig in einer heißen Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und nach dem Abkühlen mit Senf bestreichen. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Farce:

300 g frische Champignons
¼ Lauchstange
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
100 g Butter

Champignons putzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und mit dem Lauch kleinschneiden. In etwas Butter dünsten und wenn die komplette Flüssigkeit verdampft ist, alles in einen Mixer geben und zerkleinern.

Für das Filet Wellington:

2 Eier
2 EL getrockneter Thymian
200 g Blätterteig
200 g Speck, in Scheiben

Für die Ummantelung zwei Bahnen Frischhaltefolie überlappend auf die Arbeitsfläche legen und den Speck darauf auslegen. Den Speck mit der Farce bestreichen und das Rinderfilet darauf legen. Mithilfe der Frischhaltefolie den Speck um das Rinderfilet wickeln.

Den Blätterteig großflächig ausrollen und das Rinderfilet im Speckmantel auf das untere Drittel des Teiges legen. Die Eier trennen, die Teigränder mit Eigelb bestreichen und das Rinderfilet in Blätterteig einrollen. Zum Schluss die Seitenteile mit einer Gabel zusammendrücken. Das übrige Eigelb mit 1-2 EL Wasser und Thymian verrühren und den Blätterteig damit bestreichen.

Das Filet Wellington im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Einschubleiste für etwa 15-20 Minuten backen. Die Fleischpfanne für die Sauce bereitstellen.

Für die Sauce:

250 ml Rinderfond
25 g Zartbitterschokolade
6 cl Sherry
2 EL Butter
1 TL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fleischsatz in der Pfanne mit Sherry lösen, Fond hinzugeben und köcheln lassen. Mit Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und langsam die angesetzte Sauce dazugeben. Zartbitterschokolade zerkleinern und mit einem Schuss Sherry dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pilzragout:

300 g frische Kräuterseitlinge
75 g Crème fraîche
150 ml Gemüsfond
1 Bund Petersilie

Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Fond ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Mehl andicken und Crème fraîche unterrühren. Petersilie waschen, trockentupfen, hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Mehl
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spitzkohlsalat mit Chili-

Orangen-Dressing:

300 g Spitzkohl
½ Apfel
1 Chilischote
1 Bund Schnittlauch
1 Orange
50 g Walnüsse
50 g saure Sahne
50 g Joghurt
1 EL Honig
2 EL Walnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Anschließend quer in feine Streifen schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Walnuskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in ca. 1 cm lange Röllchen schneiden.

Für das Dressing die Orange auspressen. Saure Sahne, Joghurt, Walnussöl, Orangensaft und Honig in einer Schüssel glattrühren und mit etwas Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Spitzkohl, Apfel und die Hälfte vom Schnittlauch mit dem Dressing vermengen und den Salat mit restlichem Schnittlauch und Walnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.