



Beef Wellington

Zutaten

- 1 kg Rinderfilet
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Champignons, frisch
- 50 g Zwiebeln
- 100 g Tomaten
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 0,5 TL Kerbel
- 0,5 TL Majoran, getrocknet
- 1 large Blätterteig, tiefgefroren
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch, 1,5% Fett
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Für Genießer Pfeffer Rahmsauce

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Rinderfilet häuten, waschen, trocken tupfen und mit MAGGI Würzmischung 1 würzen. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und das Filet darin von allen Seiten kräftig anbraten (ca. 15 Min.), herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, im Bratfett mit den Champignons andünsten. Tomaten brühen, häuten, den Blütenansatz entfernen, entkernen und in Würfel schneiden, zugeben und solange weiterdünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Petersilie, Kerbel und Majoran zufügen und mit MAGGI Würzmischung 1 würzen und abschmecken.
4. Blätterteig antauen lassen, die Platten etwas überlappend zu einem Rechteck auslegen und etwas ausrollen. Das Filet mit der Champignonmasse bestreichen, auf den Blätterteig legen, Teig zusammenschlagen und die Ränder fest andrücken. Ein Backblech mit Wasser abspülen und das Filet mit der Naht des Blätterteiges nach unten auf das Backblech legen.
5. Eigelb mit Milch verrühren, die Oberfläche damit bestreichen. Im Backofen ca. 60 Min. braten. Filet Wellington 10 Min. ruhen lassen.
6. In einem Topf Wasser erwärmen. MAGGI Für Genießer Pfeffer Rahmsauce einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Fleisch in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren. Dazu passt ein Blattsalat.

 116 Minuten

Nährwert-Anzeige

⊕ 6 Portionen

Kohlenhydrate	21 g
Energie	470 kcal
Fett	24 g
Protein	41 g