

BEEF WELLINGTON FÜR STURMWAFFEL / KOCH CHALLENGE MIT STURMI



Sturmi alias Sturmwaffel hat mich zu einer Koch Challenge herausgefordert. Wir beide haben das Christmas Beef Wellington von Gordon Ramsay nachgemacht. Beef Wellington ist ein Rinderfilet, welches mit Senf bestrichen wird. Eingerollt wird dieses zuerst in einer Mischung aus zerkleinerten Champignons und Maronen, welche zu einer Farce eingekocht werden. Damit die Pilzmasse gut am Fleisch hält, wird diese vorher auf eine Schicht geräucherten Schinken (Rind oder Schwein) gestrichen. Gut gekühlt wird das Fleisch zuletzt in einen Blätterteig eingewickelt. Diesen kann man schnell und einfach mit einem Blitz Teig selber machen. Butter mit Mehl und Wasser vermischt und gefaltet (getourt), ergeben im Nu einen blättrigen Teig. Nach dem Backen kann das Beef Wellington nach kurzer Wartezeit angeschnitten und heiß als Hauptspeise serviert werden. Ein festliches Essen zu jedem Anlass!



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U



Kühlzeit
1 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

BLITZ BLÄTTERTEIG

Gib alle Zutaten in einen Mixer und verknete die Zutaten kurz miteinander. Die Butter soll dabei grob stückig bleiben. Füge den Teig zum Schluss kurz mit den Händen zusammen. Drücke ihn zu einem Rechteck flach und stelle ihn für mindestens 15 Minuten in den Gefrierschrank. Der Teig soll bei der Weiterverwendung eiskalt sein. Rolle den Teig länglich aus und klappe zuerst die linke Hälfte und dann die rechte Hälfte ein. So entstehen 3 Schichten. Drehe den Teig um 90° und rolle ihn erneut zu einem langen Rechteck aus. Lege ihn dann zweimal nacheinander zur Hälfte. Dies ergibt dann 12 Schichten. Frier den Teig erneut für 15 Minuten ein. Rolle den Teig nochmals zu einem dünnen Rechteck aus. Klappe nun erneut zuerst das linke drittel in die Mitte, dann das Rechte. Final sind nun so 36 Schichten Teig übereinander. Kühle den Teig erneut bis das Filet vorbereitet ist.

FLEISCH VORBEREITEN

Lasse das Fleisch auf Zimmertemperatur kommen. Erhitze das Butterschmalz in einer Eisenpfanne bei hoher Hitze. Brate dann das Filet darin von allen Seiten etwa 1-2 Minuten scharf an. Reibe das Fleisch nun mit dem Senf ein, würze mit Salz und Pfeffer und lasse es auf einem Teller ruhen.

CHAMPIGNON FARCE

Mixe die Champignons gemeinsam mit den Maronen. Presse den Knoblauch dazu und würze die Masse mit Salz und Pfeffer.

Brate die Masse in einer beschichteten Pfanne 3-4 Minuten bei mittelhoher Hitze an, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist. Hacke den Thymian und Rosmarin klein und rühre ihn ein. Streiche die Masse glatt auf einen Teller oder einen Tortenretter und lasse sie abkühlen.



Wenn du die Farce lieber stückiger möchtest, kannst du die Pilze und Maronen auch grob hacken anstatt sie zu mixen.

BLITZ BLÄTTERTEIG :

- 250 g** Mehl
- 125 g** Wasser (eiskalt)
- 1 TL** Salz
- 150 g** Butter (kalt)

FILET:

- 2 EL** Butterschmalz
- 1.3 kg** Rinderfilets
- 2 EL** Senf
- ¾ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer

CHAMPIGNON FARCE :

- 700 g** Champignons
- 200 g** Maronen (vorgekocht)
- 2** Knoblauchzehen
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 2** Thymian
- 1** Rosmarin

ZUM UMSCHLAGEN:

- 150 g** Schinken

ZUM BESTREICHEN:

—

BEEF WELLINGTON FÜR STURMWAFFEL / KOCH CHALLENGE MIT STURMI



2 Eigelbe

FILET EINWICKELN

Lege ein Stück Frischhaltefolie vor dir hin. Verteile nun den Schinken so nebeneinander darauf, dass das Filet darin einmal komplett eingewickelt werden kann. Streiche die Pilzmasse darauf glatt. Lege nun das Fleisch in die Mitte und wickle es mit Hilfe der Folie fest ein. Lege das Fleisch für 15 Minuten in den Kühlschrank. So behält es später seine Form.

TEIG AUSROLLEN

Rolle den Teig nun zu einem großen Rechteck aus. Entpacke das Fleisch aus der Folie. Behalte diese, sie wird noch benötigt. Lege das Fleisch auf den ausgerollten Teig und rolle es ein. Verschließe dabei auch die Enden. Wickle das Fleisch in dem Teig erneut in die Folie fest ein und kühle es für weitere 15 Minuten.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor und lege eine Dauerbackfolie auf ein Lochblech.

FILET BACKEN

Packe das Fleisch aus der Folie aus und lege es auf ein Backblech. Bestreiche nun die komplette Oberfläche mit dem Eigelb. Verziere die Oberfläche nach Belieben mit einem Messer und backe das Filet im vorgeheizten Ofen für etwa 35 Minuten. Nimm das Beef Wellington aus dem Ofen und lasse es 10 Minuten ruhen. Schneide es dann mit einem scharfen Messer auf und serviere es noch heiß. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

