

RINDERFILET IM BLÄTTERTEIG mit Rotwein-Schalottensauce, Blattspinat und Kürbis-Aprikosenpüree

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 EL	Butter
350 g	Champignons
1	Zwiebel
3 EL	Crème fraîche
1 TL	Englischer Senf
2 EL	Portwein
	Salz
	Pfeffer
800 g	Rinderfilet
	Meersalz
	Pfeffer schwarz / grob
4 EL	Pflanzenöl
300 g	Blätterteig
2	Vollei
3 EL	Butter
1 EL	Zucker
10	Schalotten
1	Tomatenmark
500 ml	Rotwein
1	Thymianzweig
1	Rosmarinzweig
150 ml	Sahne
60 g	Butterflocken
	Salz
	Pfeffer schwarz / aus der Mühle
1 kg	Blattspinat
50 g	Butter
	Muscat
	Salz
	Pfeffer weiß / aus der Mühle
300 g	Kürbis (geschält und in Würfel geschnitten)
10	Aprikosen (entsteint und Haut abgezogen)
1	Zwiebel (in Würfel geschnitten)
50 g	Butter
250 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer weiß, gemahlen

Zubereitung Wellington:

Die Champignons und Zwiebel fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons und Zwiebel darin dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Masse aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Die Creme fraiche, Senf und Portwein unter die Masse rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Rinderfilet kräftig mit Meersalz und groben Pfeffer würzen. In Pflanzenöl rund herum scharf anbraten und anschließend auskühlen lassen.

Den Blätterteig ausbreiten und das Rinderfilet darauf legen. Die Pilzcreme auf das Rinderfilet streichen und alles mit dem Blätterteig einschlagen. Den Blätterteig gut mit verschlagenem Ei bestreichen. Auf der Oberseite mit einer Gabel einstechen damit der heiße Dampf entweichen kann.

Das Wellington auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheiztem Backrohr bei 200° Grad Umluft 20 Minuten backen. Den Ofen ausschalten, öffnen und das Fleisch noch ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung Rotwein-Schalotensauce:

Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker darin schmelzen. Die Schalotten und das Tomatenmark dazu geben, leicht anrösten und mit Rotwein ablöschen. Den Thymian und Rosmarin dazu geben und alles auf die Hälfte reduzieren. Mit der Sahne auffüllen und nochmals auf die Hälfte reduzieren. Die Sauce vom Herd nehmen und die Butterflocken einrühren und mit Salz und Pfeffer je nach Belieben abschmecken.

Zubereitung Spinat:

Butter in einer Pfanne erhitzen, Spinat dazugeben und durchschwenken bis der Spinat weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat je nach Belieben abschmecken.

Zubereitung Kürbis-Aprikosenpüree:

Kürbiswürfel, Aprikosen und Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Sahne aufgießen und weich kochen. Mit dem Stabmixer nicht zu fein mixen und mit Salz und Pfeffer würzen.