

Rezepte aus der Sendung „Hilfe, ich koche“ mit Philippe Berthoud

für 6 Personen

Filet Wellington

mit Trüffelstücken und Rotweinsauce

Zutaten für 6 Personen

... für das Filet Wellington

- 1.2 kg Rinderfilet
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl zum Braten
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt
- frische Kräuter wie z.B. Rosmarin und Thymian
- 8 Tranchen Prosciutto
- 2 EL Senf
- 1 kleines Glas Trüffelstücke
- 1 Blätterteig, rechteckig
- 1 Eigelb
- Frischhaltefolie

... für die Rotweinsauce

- 1 EL Zucker
- 1.5 dl guten Rotwein
- 1.5 dl Portwein
- 4 EL kalte Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl in einer Bratpfanne von allen Seiten anbraten. Kräuter und Knoblauch zum Öl geben. Das Filet aus der Pfanne nehmen und etwas auskühlen lassen. Ein grosses Stück Frischhaltefolie ausbreiten und 2x vier Tranchen Prosciutto überlappen auslegen. Den Prosciutto mit etwas Pfeffer würzen und die Trüffelstücke darauf verteilen. Das Filet nun mit dem Senf einreiben, auf den Prosciutto legen und mit Hilfe der Frischhaltefolie das Filet einwickeln. Die Frischhaltefolie entfernen. Nun den Blätterteig ausrollen und das Filet darin einwickeln. Mit Teigresten verzieren und mit dem Eigelb bestreichen. Im Ofen für 25 Minuten (saignant) bis 35 Minuten (à point / medium) backen. Den Ofen ausschalten und bei geöffneter Ofentür für knappe 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Rotweinsauce: In einer Pfanne den Zucker goldgelb karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und diesen auf ca. 1/3 einkochen lassen. Die kalte Butter in Stücken begeben und die Pfanne schwenken bis sich die Butter aufgelöst hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Bewirtest du mehr als 6 Personen, machst du 2 Filets. Die passen nebeneinander problemlos in den Ofen.

Sendung vom 18.12.2015 auf TeleBilingue

Wiederholungen in der Folgewoche MO bis FR zwischen 14.00 und 16.00 Uhr oder zwischen 18.00 und 18.30 Uhr.

Plus überregionale Gebiete in den Kabelnetzen, via Live-Player auf www.telebilingue.ch sowie auf Online-TV-Services wie Zattoo, Wilmaa, etc.

