

Rindsfiletmedaillons Wellington



Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 6 Rindsfiletmedaillons**
à ca. 150 g
ca. 2,5 cm dick
- 6 kleine Rosmarin-
zweige**
- Fleischgewürz**
- Salz, Pfeffer**
- Olivenöl**
- 2 - 3 Vakuumbbeutel**

- 500 g Blätterteig**
- 1 Ausstechform**
sternförmig ca. 12cm
- 1 Ei**

- 150 g Shiitake oder**
Champignons
nach Wahl
- 50 g Schinken am Stück**
- 1 Knoblauchzehe**
- 1 kleine Zwiebel**
- 1 TL Portwein**
- 1 EL Zitronensaft**
- 1 TL Majoran oder ev.**
Provencekräuter
- 1 TL Petersilie**

Vorbereiten

- a Rindsfiletmedaillons mit wenig Olivenöl bestreichen.
- b Würzen mit Salz, Pfeffer und / oder Fleischgewürz nach Wahl.
- c Je 2 - 3 Fleischstücke in einen Vakuumbbeutel legen und pro Stück ein kleiner Rosmarinzweig dazulegen.
- d Fleischstücke vakuumieren.
- e 150 g Shiitake oder Champignons sehr fein hacken.
- f Knoblauch und kleine Zwiebel rüsten und sehr fein hacken.
- g 50 g Schinken in kleine Würfelchen schneiden.

Zubereiten

- h In einer grossen Pfanne Wasser auf gewünschte Garstufe erwärmen. Saignant 52° / A Point 55° (Temperatur konstant halten).
- i Vakuumierte Fleischbeutel ins Wasser geben und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- j Blätterteig auslegen und mit der Ausstechform 6 grosse Sterne ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.
- k 1 Ei aufschlagen und den Teig damit bestreichen.
- l Ca. 15 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200° Umluft aufgeheizten Ofens backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- m In einer beschichteten Pfanne 1 Esslöffel Olivenöl warm werden lassen.
- n Die fein gehackten Knoblauch und Zwiebeln zusammen mit den Champignons andämpfen.
- o Mit einem Teelöffel Portwein und 1 Esslöffel Zitronensaft ablöschen und weiterdämpfen bis die Flüssigkeit eingekocht ist.
- p 50 g Schinkenwürfelchen, 1 Teelöffel Majoran oder Provencekräuter und 1 Teelöffel Petersilie dazugeben und alles gut vermischen.
- q Ev. noch abschmecken und warm halten.
- r Die Blätterteigsterne halbieren und die Unterseite auf den vorgewärmten Teller legen.
- s Die Pilz-Schinken-Kräutermischung auf der Sternunterseite verteilen.
- t Die Rindsfiletmedaillons aus dem Vakuumsack nehmen, trocken tupfen und in der Bratpfanne auf beiden Seiten ca. 1 1/2 Minuten braten.
- u Fleisch auf die Mischung legen, Sternoberseite darauflegen und zusammen mit Gemüse / Beilagen / Sauce servieren.