

# Filet Wellington mit Kohlrabi-Karotten-Gemüse

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/02/16/filet-wellington-mit-kohlrabi-karotten-gemüse/](https://happy-mahlzeit.com/2021/02/16/filet-wellington-mit-kohlrabi-karotten-gemüse/)

Filet Wellington ist ein Rinderfilet mit einer Ummantelung aus Champignon-Püree und Blätterteig.

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Rinderfilet (Mittelstück)
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- frischer Salbei und Thymian
- 300 g Pilze
- 50 g Schalotten
- 100 g Kochschinken
- 50 g Butter
- 4 EL Petersilie
- 1 TL Senf
- 400 g TK Blätterteig
- 1 Ei
- 1 Prise Fleur de Sel

## Für das Gemüse:

- 1 kg Kohlrabi
- 500 g Karotten
- 1 Schalotte
- 100 g Butter
- 100 ml Rahm
- ½ Bund Petersilie
- Saft ½ Zitrone

## Zubereitung:

Das Rinderfilet salzen, von allen Seiten gut anbraten und abkühlen lassen.

Pilze und Schalotten in Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse abkühlen lassen.

Den Blätterteig ca. 0,4 cm dünn ausrollen. Mit 3 Scheiben Schinken belegen und mit der Hälfte der Masse bestreichen. Das Filet mit Senf bestreichen, darauflegen, mit der restlichen Masse bestreichen und den letzten 3 Schinkenscheiben belegen. Den Blätterteig auf einer Seite über das Fleisch klappen. Die Enden mit dem Ei verstreichen und zusammenfalten. Aus den Resten Verzierungen schneiden und mit dem Ei aufkleben. Nun

alles mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen für 25 Minuten bei 170° Umluft backen. Dann 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen und am besten mit einem elektrischen Sägemesser aufschneiden.

Karotten und Kohlrabi schälen. Die Karotten in feine, gleichmäßige Scheiben schneiden. Den Kohlrabi in feine Stifte schneiden. Die Schalotte fein würfeln. Die Hälfte der Butter in einen Topf geben und erhitzen. Die Schalottenwürfel hinzugeben und kurz zartgoldene Farbe annehmen lassen. Möhren und Kohlrabi hinzugeben. Einige Esslöffel Wasser hinzugeben. Salzen, leicht pfeffern und 2 Minuten schmoren lassen. Mit Rahm ablöschen. Blättchen der Petersilie abzupfen, fein hacken und zum Gemüse geben. Die Stärke in etwas Wasser anrühren und hinzugeben.

Fleisch und Gemüse auf dem Teller anrichten.

**Tipp:**

Zum Einrollen des Filets in Schinken ein Stück Klarsichtfolie zu Hilfe nehmen. Die Folie vor dem Einwickeln in den Blätterteig wieder entfernen.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: SR – Mit Herz am Herd vom 14.12.2019