



Hier und heute

Filet Wellington mit Walnuss-Schupfnudeln und Selleriepüree

Weihnachten wird lecker! Spitzenkoch Alexander Wulf zeigt, wie man den absoluten Klassiker zum Fest kocht: Filet Wellington. Das Fleisch wird in einem knusprigen Blätterteigmantel mit einer Champignonfüllung eingepackt. Dazu gibt es Selleriepüree und Schupfnudeln, die mit Walnüssen aromatisiert sind.

Rezept

Filet Wellington mit Walnuss-Schupfnudeln und Selleriepüree

von Alexander Wulf, für 4 Personen

Filet Wellington

Zutaten

- Rinderfilet, circa 200-250 g Fleisch pro Person
- 30 ml Butterschmalz zum Anbraten
- 2 Pakete Blätterteig, bzw. 2 große Blätterteigblätter (TK-Ware oder Kühlregal)
- 500 g Champignons
- 3 Schalotten
- 50 ml Weißwein
- Saft von einer halben Zitrone
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 100 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Panko
- 3 EL Parmesan, geraspelt
- 1 Bund Petersilie, glatt
- 50 g Butter
- Zum Bestreichen des Blätterteigs: 1 Eigelb, 1 EL Milch

Zubereitung

Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Schmalz scharf anbraten. Fleisch beiseite stellen.

Die klein geschnittenen Schalotten und Knoblauch in der Butter gut anbraten. Die Champignons auf einer Haushaltsreibe grob raspeln, dazugeben und mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Reduzieren lassen und mit der Sahne aufgießen, ebenfalls reduzieren lassen. Die Füllung in eine Schüssel geben und mit fein geschnittener Petersilie, dem Parmesan und Zitronensaft verfeinern. Panko dazugeben, damit eine feste Masse entsteht.

Blätterteig auf eine Fläche geben, die Speckscheiben darauf verteilen und mit der Füllung großzügig bestreichen. Am Anfang des Blätterteigs das etwas abgekühlte Fleisch legen und einrollen. Ei und Milch vermischen und den Blätterteig mit der Ei-Milch-Mischung einpinseln. Das gibt dem Blätterteig eine goldene Kruste. Das Filet Wellington circa 30 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen.

Selleriepüree

Zutaten

- 1 Knollensellerie
- Salz & Pfeffer
- frische Muskatnuss
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Butter, kalt



Hier und heute

Zubereitung

Die Knolle schälen, in Stücke schneiden und mit Zitronensaft einreiben. Im Wasserbad für circa 30 Minuten dämpfen. Dafür einen Topf mit kochendem Wasser aufkochen und ein Sieb mit den Selleriestücken hineinhängen. Mit Frischhaltefolie abdecken, so dass der Dampf nicht entweicht und die Selleriestücke im Sieb gedämpft werden. Anschließend mit einem Mixer oder Pürierstab mixen. Nach und nach die kalte Butter zugeben. Mit den Gewürzen abschmecken.

Schupfnudeln

Zutaten

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Mehl
- 1 Ei
- Salz & Pfeffer
- frische Muskatnuss
- 1 kleiner Zweig Thymian
- 3 EL Walnüsse, geröstet
- 30 g Nussbutter/Butterschmalz

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, abschütten und auf dem heißen Herd ausdämpfen lassen. Mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und mit Mehl, Ei und den Gewürzen rasch vermengen.

Zu kleinen, länglichen Schupfnudel formen und für circa 4 Minuten in einem Topf mit Wasser abkochen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen. Nun die Schupfnudeln in einer heißen Pfanne zusammen mit dem Butterschmalz geben und etwas anbraten und mit den gerösteten Walnüssen verfeinern. Wer mag, kann etwas Schnittlauch und etwas Zimt auf die fertigen Schnupfnudeln geben.