Steak Wellington – für jeden ein eigenes

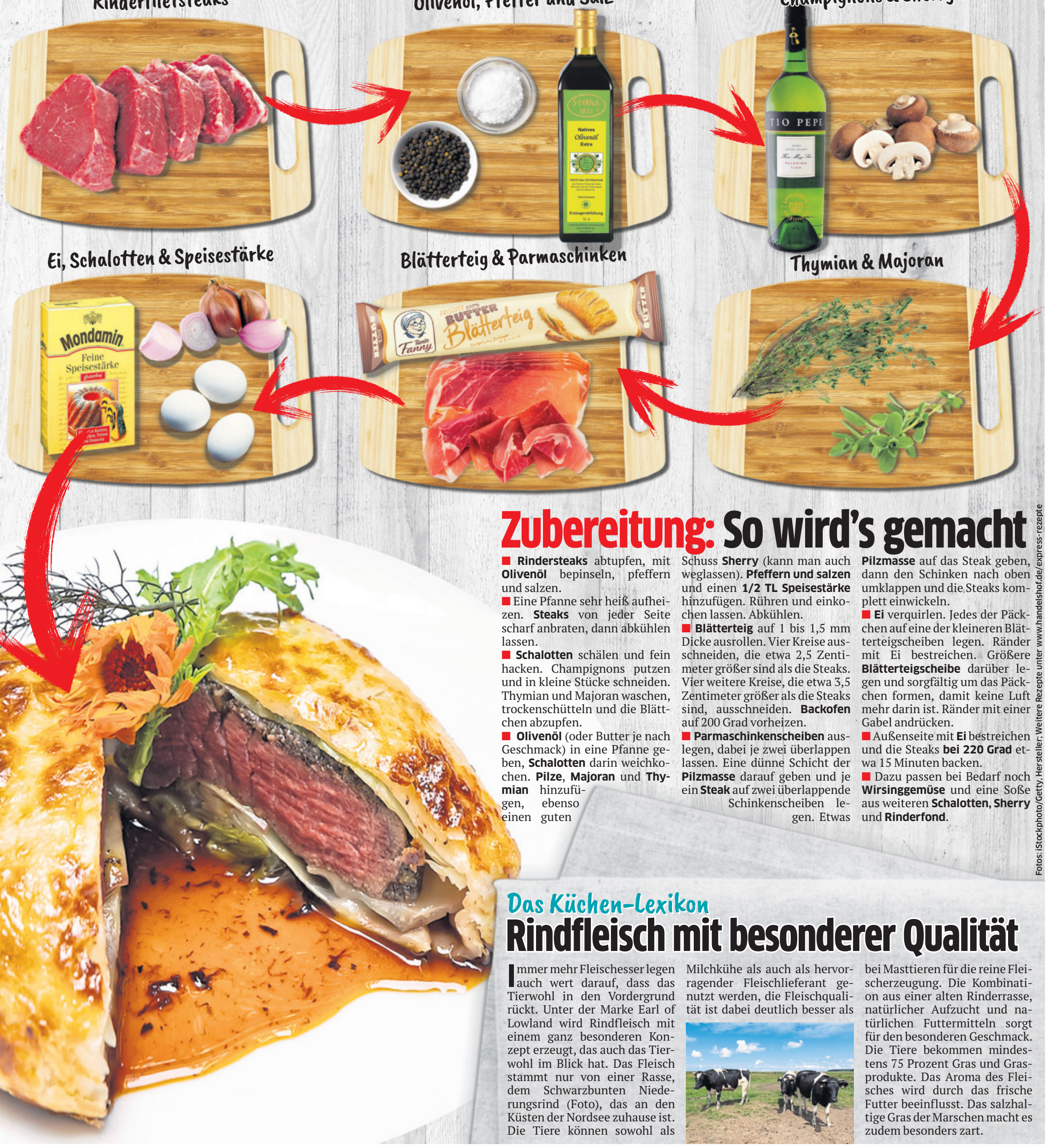
Präsentiert von: Handelshof – Der Frische-Profi

Genuss Rezept der Woche

Grübeln Sie noch, was es zum Fest gibt? Was an den beiden Weihnachtsfeiertagen aufgetischt wird, was an Silvester? Dann haben wir hier für Sie eine nette Rezeptidee. Filet Wellington ist ja ein Klassiker, der immer optisch viel hermacht. Aber ein ganzes Filet ist dann für die kleine Runde doch etwas viel. Dann machen Sie doch einfach individuelle Portionen - mit Steak Wellington kein Problem und jeder bekommt besonders viel Knusperteig auf den Teller. Die edle Leckerei lässt sich auch ganz einfach vorbereiten und macht an den Feiertagen nicht allzu viel Arbeit. Praktisch & raffiniert!

Zutaten — **Portionen: 4**

4	kleine Rinderfiletsteaks
Ewas	Olivenöl, Pfeffer und Salz
2	Schalotten
3 EL	Butter und 3 EL Sherry
200 g	braune Champignons
4 Zweige	Thymian und Majoran
400 g	Fertig-Blätterteig
8	Scheiben Parmaschinken
1	Ei und etwas Speisestärke



Zubereitung: So wird's gemacht

■ **Rindersteaks** abtupfen, mit **Olivenöl** bepinseln, pfeffern und salzen.

■ Eine Pfanne sehr heiß aufheizen. **Steaks** von jeder Seite scharf anbraten, dann abkühlen lassen.

■ **Schalotten** schälen und fein hacken. Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden. Thymian und Majoran waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.

■ **Olivenöl** (oder Butter je nach Geschmack) in eine Pfanne geben, **Schalotten** darin weichkochen. **Pilze**, **Majoran** und **Thymian** hinzufügen, ebenso einen guten Schuss **Sherry** (kann man auch weglassen). **Pfeffern und salzen** und einen **1/2 TL Speisestärke** hinzufügen. Rühren und einkochen lassen. Abkühlen.

■ **Blätterteig** auf 1 bis 1,5 mm Dicke ausrollen. Vier Kreise ausschneiden, die etwa 2,5 Zentimeter größer sind als die Steaks. Vier weitere Kreise, die etwa 3,5 Zentimeter größer als die Steaks sind, ausschneiden. **Backofen** auf 200 Grad vorheizen.

■ **Parmaschinkenscheiben** auslegen, dabei je zwei überlappen lassen. Eine dünne Schicht der **Pilzmasse** darauf geben und je ein **Steak** auf zwei überlappende Schinkenscheiben legen. Etwas **Pilzmasse** auf das Steak geben, dann den Schinken nach oben umklappen und die Steaks komplett einwickeln.

■ **Ei** verquirlen. Jedes der Päckchen auf eine der kleineren Blätterteigscheiben legen. Ränder mit Ei bestreichen. Größere **Blätterteigscheibe** darüber legen und sorgfältig um das Päckchen formen, damit keine Luft mehr darin ist. Ränder mit einer Gabel andrücken.

■ Außenseite mit **Ei** bestreichen und die Steaks **bei 220 Grad** etwa 15 Minuten backen.

■ Dazu passen bei Bedarf noch **Wirsinggemüse** und eine Soße aus weiteren **Schalotten, Sherry** und **Rinderfond**.

Fotos: iStockphoto/Getty, Hersteller; Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Rindfleisch mit besonderer Qualität

Immer mehr Fleischesser legen auch wert darauf, dass das Tierwohl in den Vordergrund rückt. Unter der Marke Earl of Lowland wird Rindfleisch mit einem ganz besonderen Konzept erzeugt, das auch das Tierwohl im Blick hat. Das Fleisch stammt nur von einer Rasse, dem Schwarzbunten Niederungsrind (Foto), das an den Küsten der Nordsee zuhause ist. Die Tiere können sowohl als Milchkühe als auch als hervorragender Fleischlieferant genutzt werden, die Fleischqualität ist dabei deutlich besser als bei Masttieren für die reine Fleischerzeugung. Die Kombination aus einer alten Rinderrasse, natürlicher Aufzucht und natürlichen Futtermitteln sorgt für den besonderen Geschmack. Die Tiere bekommen mindestens 75 Prozent Gras und Grasprodukte. Das Aroma des Fleisches wird durch das frische Futter beeinflusst. Das salzhaltige Gras der Marschen macht es zudem besonders zart.