

# Gasthof Kreuz Trautz

## Schweinefilet Wellington

### Zutaten für 4 Personen:

600 gr. Schweinefilet  
(Mittelstück)  
Salz Pfeffer Grillgewürz

### Duxelles:

100 gr. Zwiebeln gehackt  
50 gr. Butter  
400 gr. Champignons  
50 gr. Petersil gehackt  
(event. 200 gr. Schinken in feinen  
Würfeln)  
Salz Pfeffer  
Saft einer halben Zitrone

400 gr. Blätterteig  
Ei zum bestreichen

### Zubereitung:

Schweinefilet von Fasern und Fettresten befreien,  
ringsum würzen und von allen Seiten scharf anbraten.  
Auf einen Teller legen und im Kühlschrank auskühlen lassen.  
Dabei das Filet mehrmals drehen um den Saft im Fleisch gut  
zu verteilen.

Zwiebeln mit Butter glasig anschwitzen, Champignon  
dazugeben und mitrösten bis der Großteil des austretenden  
Wassers verdunstet ist, gegebenenfalls Schinkenwürfel mit  
anschwitzen, mit Petersil, Salz und Pfeffer würzen,  
Zitronensaft dazugeben(dadurch behält der Champignon eine  
schöne Farbe), Duxelles in eine Schüssel geben und ebenfalls  
im Kühlschrank auskühlen lassen.

Blätterteig in Rechteck ca.5mm dick ausrollen. (wenn Sie  
einen fertig ausgerollten Teig verwenden empfiehlt es sich  
meistens zwei Rollen übereinander zu legen, da diese meist  
relativ dünn ausgerollt sind.)

Auf 2/3 des Blätterteiges in der Länge des Filets Duxelles  
auftragen, das Filet darauf legen und vorsichtig einrollen.  
Dabei darauf achten, dass der Teig das Duxelles und das Filet  
straff umhüllt. Die Enden des Blätterteigs mit Ei bestreichen  
und gut zusammendrücken.

Nun das ganze Wellington mit Ei bestreichen, aus Teigresten  
Rosetten ausstechen oder in Streifen schneiden und das  
Wellington garnieren, ebenfalls mit Ei bestreichen.

Bei 190° im Rohr bei Umluft 25 min. – 35min. goldbraun  
backen.

(Bei einem dünnerem Filet: höher Temperatur – weniger Zeit  
bei einem dicker Filet: niedrigere Temperatur – längere Zeit)