

# GATGH GAP REZEPT

Filet Wellington 40 min | 4 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



[WWW.GATGHGAP.DE](http://WWW.GATGHGAP.DE)



GATGHGAP

kochen & genießen

# Zubereitung

- Catchcap auf die Pfanne. Rinderfilet salzen, pfeffern und im heißen Öl bei starker Hitze rundherum 2 - 3 Minuten anbraten. Abkühlen lassen.
- Bratwurstbrät aus der Haut in eine Schüssel drücken und mit Petersilie vermischen.
- Ei trennen. Blätterteig nach Anweisung aufrauen. Ränder einer Teigschneibe mit Eiweiß bestreichen, zweite Schneibe darauflegen. Dünn zu einem Rechteck ausrollen und Wurstbrät bis auf einen 2 cm breiten Rand auf dem Teig verstreichen. Filet darauflegen. Teigränder mit etwas Eigelb bestreichen und das Filet darin einrollen. Mit der Nahtseite nach unten auf ein feuchtes Backblech legen, Teigenden leicht andrücken.
- Teig mit restlichem Eigelb bestreichen und mit einem Holzspießchen mehrfach einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C (Umluft 200 °C) 10 Minuten backen. Dann bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten weitergaren, bis der Teig goldgelb ist. Herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen.
- Inhalt beider Beutel KNORR Feinschmecker Champignon Sauce in ½ l (500 ml) kaltes Wasser und nach Belieben Madeira einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen. Filet im Blätterteig in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

**Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!**

# Zutaten

- 500 g Rinderfilet
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1 EL Pflanzenöl
- 250 g feine Bratwurst
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 Ei
- 2 Scheiben Blätterteig tiefgefroren
- 2 Beutel KNORR Feinschmecker Champignon Sauce
- 2-3 EL Madeira (optional)



**CATCH CAP**

*handmade & passionate*