

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Schweinefilet Wellington mit Madeirasauce

Zutaten für 6 Personen:	
500g Champignons, 7 Schalotten	300 g Blätterteig
4-5 EL Öl	1 Ei
1 Bund Petersilie	1 EL Milch
2 EL + 1 TL Tomatenmark	1 EL Butter
Salz	1/8 l Rotwein
Pfeffer	1 Glas (400 ml) Rinderfond
1 kg Schweinefilet	2 TL Speisestärke
3 EL Semmelbrösel	3-4 EL Madeira

Zubereitung:

Pilze putzen, evtl. waschen, fein hacken. Schalotten schälen und fein würfeln. 2-3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze und 2/3 Schalotten darin 10-15 min braten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken. Mit 2 EL Tomatenmark einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Filet trocken tupfen und in 2 EL heißem Öl rundherum 5-6 min anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen Teig mit Backpapier auf einem Blech entrollen. Von einer kurzen Seite 2 Streifen (1 cm breit) abschneiden. Halbe Teigplatte mit Semmelbröseln bestreuen und Hälfte Pilze darauf verteilen, dabei einen Rand von 2-3 cm lassen. Ei trennen. Teigränder mit Eiweiß bestreichen.

Ofen vorheizen (175 °C). Filet aus der Pfanne nehmen, Bratensatz beiseite stellen. Filet auf die Pilze legen, Rest Pilze darauf verteilen. Freie Teighälfte darüber schlagen und die Ränder gut zusammendrücken. Eigelb und Milche verquirlen. Teig damit bestreichen. Teigstreifen als Verzierung darüberlegen. Im heißen Backofen 25-30 min backen.

Butter im Bratensatz erhitzen. Rest Schalotten darin andünsten. 1 TL Tomatenmark kurz mit anschwitzen. Wein und Fond angießen, aufkochen, 15-20 min köcheln. Soße evtl. durch ein Sieb gießen. Stärke und 4 EL Wasser verrühren, Soße damit binden. Das Filet 5-10 min ruhen lassen. In Scheiben schneiden und mit Soße anrichten. Dazu schmecken Buttergemüse und Pommes Risolée.

©RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer