



## Schweinefilet Wellington Art

### Zutaten:

500g Champignons  
1 Zwiebel  
1 Knoblauch  
1 Schweinelende  
1 Eigelb  
1 Ei  
500g Butter  
1 Blätterteig  
Salz, Pfeffer  
Zitronensaft  
Schnittlauch



### Zubereitung:

Braten Sie zunächst Zwiebeln und Knoblauch in heißem Öl an. Nun bereiten Sie ein Duxelles zu. Ein Duxelles ist eine würzige Farce aus sehr fein gehackten, pürierten oder gemahlene Pilzen (meist Champignons). Die Zutaten werden in Butter oder Speisöl geschmort, bis sie weich sind und die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Duxelles verleiht man Füllungen, Saucen und Dips einen intensiven Pilzgeschmack, sie kann aber auch als Garnierung oder zum Überkrusten aller Sorten von Fleisch verwendet werden. Also Knoblauch und Zwiebeln in reichlich Öl anschwitzen, dann die Champignons klein schneiden und sehr lange, sehr dunkel ausbraten. Falls Ihnen die Champignons nicht trocken genug sind, pressen Sie diese in einem sauberen Geschirrtuch aus. Nun portionieren Sie die Lende und braten diese in einer Pfanne aus. Gerne mit Öl zusätzlich benetzen. Rollen Sie nun den zugeschnittenen Blätterteig aus. Nun geben Sie ein Eigelb in die Masse und geben ca. 2-3 Esslöffel der Champignons in die Mitte Ihrer Blätterteigplatten. Bestreichen Sie die Ränder mit Eigelb oder Ei, setzen nun die Lendchen drauf. Seitlich den Teig festklopfen, Rest abschneiden. Wer möchte, kann aus dem Restteig ein bis zwei kleine Blätter formen und auf das Päckchen dekorieren. Die eingewickelten Filets nun bei ca. 210°C Ober-/Unterhitze in den Ofen schieben. Nun bereiten Sie die Sauce Hollandaise zu. Auf einem Wasserbad schlagen Sie ein weiteres Ei auf, vom Wasserbad nehmen und nun langsam flüssige Butter hineintropfen lassen, immer schön weiter aufschlagen wie bei einer Mayonaisesaucenzubereitung. Kräuter hinzufügen, etwas Zitronensaft, fertig. Salzen nicht vergessen. Die Sauce nun auf den vorbereiteten Tellern anrichten, wer möchte kann noch extra etwas grünen Spargel servieren. Anrichten, schmecken lassen.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)