Schweinefilet Wellington

Zutaten für 5 Personen:

	Tafelöl
600 g	Schweinefilet, lang
	Salz
	Pfeffer frisch geschrotet

Duxelles:

30 g	Butter
50 g	Zwiebelwürfel
120 g	Champignons, gehackt
1 EL	Petersilie, gehackt
	Salz
	Pfeffer frisch geschrotet

300 g	Blätterteig

Herstellung:

1. Zwiebel in Butter gold-gelb ansautieren - Pilze hinzugeben – sautieren.
2. Vom Herd nehmen, mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken - erkalten lassen.
3. Schweinefilet würzen und in Tafelöl anbraten - erkalten lassen.
4. Blätterteig ausrollen - Duxelles darauf verteilen - Schweinefilet darauf einschlagen und in den Blätterteig einrollen.
5. Im Kombidämpfer bei 70 °C Kern und 180 °C Garraumtemperatur garen.

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister