

Filet Wellington vom Grill

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderfilet
- 2 Packungen fertiger Blätterteig
- 3 Zwiebeln
- Südtiroler Speck in Scheiben
- 500 g Champignons
- 3 EL Butter
- 4 cl Madeira
- 3 EL Sahne
- Salz und Pfeffer
- Petersilie
- 2 Eigelb

Zubereitung:

1. Zuerst wird das Filet pariert, das heißt die Sehne wird entfernt und der dicke Filetkopf ebenfalls. Den mache ich mir immer getrennt, da dieser länger bräuchte, bis er gar ist und das restliche Filet dadurch zu trocken werden würde. Die Filetspitze schneide ich einige Zentimeter weiter innen zur Hälfte ein und klappe diese um, so wird daraus ein sehr gleichmäßig dickes Filet.
2. Dann werde ich die Zwiebeln, Pilze und die Petersilie kleinschneiden, bzw. hacken und kann schon am Grill weiter machen.
3. Am Grillplatz angekommen glühe ich erst einmal einen kompletten Anzündkamin mit Briketts vor. Wenn das erledigt ist, gebe ich diese in meine Kohlekörbe im Kugelgrill. Das mache ich, weil ich heute sowohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze arbeiten möchte und diese Körbe ganz leicht samt Kohlen hin und her zu schieben sind. Zuerst brauche ich allerdings direkte hohe Hitze, also sind die Körbe in der Mitte des Grills zusammengeschoben.
4. Über dieser direkten Zone erhitze ich nun meine Gußeisenpfanne und in ihr dann die Butter. Hier werde ich jetzt die Zwiebeln und die Pilze weich dünsten. Nach ein paar Minuten wird dann alles mit dem Madeira und der

Sahne abgelöscht. Die Flüssigkeit wird nun komplett eingekocht, bis sie verschwunden ist. Dadurch haben wir den Geschmack der Flüssigkeit in der Füllung und sie ist nicht zu Flüssig für den Teig. Jetzt wird nur noch mit Salz und Pfeffer gewürzt und fertig ist die Füllung.

5. Im nächsten Arbeitsschritt wird die Pfanne vom Grill genommen. Dann werde ich das Rinderfilet über der direkten hohen Hitze scharf von allen Seiten etwa 2 Minuten anbraten. Das Filet ist noch ungewürzt.
6. Jetzt ziehe ich die Kohlekörbe auseinander und schaffe mir so einen indirekten Grillbereich. So wird der Kugelgrill auf etwa 220°C eingeregelt.
7. In der Zwischenzeit breite ich Frischhaltefolie auf einem Brett aus und lege gleichmäßig meine Speckscheiben darauf. Auf diesen Speckscheiben verteile ich nun die Pilzmasse. Jetzt gebe ich das Filet darauf und rolle alles mit Hilfe der Frischhaltefolie eng auf, dass eine Art Bonbon entsteht.
8. Dann rolle ich die beiden Blätterteige ab und verbinde sie auf der langen Seite miteinander. Den Stoß streiche ich mit Eigelb ein, welches hier wie eine Art natürlicher Kleber fungiert. Nun kommt unser "Filetbonbon im Speckmantel" auf den Teig und wird erneut eingerollt. Alle Stöße und Enden werden hier mit Eigelb eingestrichen, damit alles schön zusammenhält. Jetzt kann man, wenn man möchte, die Oberfläche des Teiges noch schön mit dem Messer verzieren.
9. Um es mir zu erleichtern, habe ich alles mit dem Backpapier auf ein Blech gegeben. Wenn dann der Grill bei 220°C eingeregelt ist, kommt das Filet Wellington für 35 Minuten bei geschlossenem Deckel in den indirekten Bereich des Kugelgrills.
10. Nach den 35 Minuten hatte das Filet bei mir genau 58°C Kerntemperatur. Genauso liebe ich es! Dazu gab es bei uns Röstkartoffeln und selbstgemachtes Kaki-Pflaumen Chutney. Ein absoluter Traum.