

Karim Mussi aus Argentinien empfiehlt:

### Solomillo Wellington

& Altocedro Pinot Noir

#### Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Rinderfilet  
150 g fetten Speck (s. Tipp # 1)  
2 EL Öl  
400 g frische Pilze (s. Tipp # 2)  
3 Schalotten  
2 Zehen Knoblauch  
6 EL Butter (davon 4 EL eiskalt)  
½ Bund Petersilie  
1 TL getrockneter Thymian  
400 g Blätterteig (s. Tipp # 3)  
1 Eigelb  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung

In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Rinderfilet mit etwas Salz und 1 EL schwarzem Pfeffer einreiben und von allen 4 Seiten jeweils ca. 2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Trocken geputzte Pilze, Schalotten und Knoblauch fein hacken. Petersilie waschen und fein hacken, Thymian im Mörser zerstoßen. 2 EL Butter in Pfanne mit restlichem Öl erhitzen, Zwiebeln darin 2 Minuten andünsten, Pilze und Knoblauch hinzufügen und bei mittlerer Hitze sanft braten, bis die Pilze braun sind und die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Pilze aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Dann in einem Mixer die Mischung pürieren und 4 EL eiskalte Butter unterrühren, damit eine streichfeste Farce entsteht. Kräuter unter die Farce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein großes Stück Frischhaltefolie ausbreiten, in die Mitte dünn geschnittene Speckstreifen entsprechend der doppelten Grundfläche des Filets legen. Speckstreifen mit der Farce bestreichen und das Rinderfilet mittig auf die Speckstreifen legen. Das Fleisch mit der

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**

## Winzer-Rezepte aus Übersee

restlichen Farce bestreichen und mit weiteren dünnen Speckstreifen belegen, so dass das Filet und Farce komplett von den Speckstreifen ummantelt werden. Alles mit der Frischhaltefolie einwickeln, im Kühlschrank 30 Minuten kaltstellen.

Backofen auf 180° vorheizen. Blätterteig auf Backpapier ausrollen, Eigelb verquirlen. Filet-Päckchen aus der Frischhaltefolie nehmen und mittig auf den Blätterteig setzen. Zuerst den Blätterteig an den langen Seiten über das Filet legen, so dass sie überlappen. Überschüssigen Teig abschneiden und daraus z.B. Sterne zur Dekoration ausstechen. Die Seiten einklappen und mit etwas Eigelb verschließen. Das Ganze einmal auf dem Backpapier wenden, so dass die Naht unten sitzt, und mit dem Backpapier auf ein Backblech setzen. Mit Eigelb einpinseln und dekorative Elemente ebenfalls mit Eigelb auf der Hülle fixieren und einpinseln. Im vorgeheizten Backofen 25 – 30 Minuten bei 180° backen. Der Blätterteig sollte goldbraun sein. Danach im geöffneten und ausgeschalteten Ofen noch 10 Minuten ziehen lassen.

### 3 Gelingtipps

- # 1 Lassen Sie sich die Speckstreifen bereits vom Metzger gleichmäßig dünn schneiden.
- # 2 Nehmen Sie Pilze, die nicht zu wasserhaltig sind. Die Pilzfarce wird aromatischer und gelingt leichter. Ihr Gemüsehändler berät Sie.
- # 3 Der Blätterteig muss groß genug sein, damit er das Filet vollständig umkleidet.  
Faustformel: Umfang des Filets x 1,5 = Breite des Teigs.

Als Beilage passt im Ofen gebackenes oder mit Kräutern geschmortes Gemüse.

Zu einem feinen Festtagsessen passt auch ein sehr feiner Wein. Karim empfiehlt zu diesem Festtagsbraten den fein-würzigen Altocedro Pinot Noir.