

## Rinderfilet nach Wellington-Art mit Zimt-Süßkartoffelcreme, Prinzessbohnen im Speckmantel mit Kirschglühbiersoße



### Zutaten für acht Personen:

- gut 1 Esslöffel Olivenöl
- 40 Gramm Butter
- 650 Gramm Prinzessbohnen
- 16 Südtiroler Speckscheiben
- Salz
- Pfeffer

### Zimt-Süßkartoffelcreme

- 1,2 kg Süßkartoffeln
- 400ml Sahne 30%
- 500ml Wasser
- 1 Esslöffel Zimt
- 250g flüssige Butter

- Salz
- Pfeffer

## Rinderfilet

- 1,2 kg Rinderfilet (am besten ein Mittelstück beim Metzger vorbestellen)
- Öl - Butter
- Knoblauchzehe
- Rosmarin
- Thymian

## Kalbsfarce

- circa 500 Gramm schieres fettarmes Kalbsfleisch
- 5 Stiele Petersilie
- 9 Stiele Thymian
- 2 Eier
- 2 Eiweiß
- 5 Esslöffel Portwein
- 5 Esslöffel Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer

## Blätterteig-Mangold-Mantel

- 6 Blätter Mangoldgemüse, circa 200 Gramm
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Schlagsahne
- 2 Packungen frischer Butter-Blätterteig je 270 Gramm aus dem Kühlregal

**Zubereitungszeit:** circa 60 Minuten

## Das Rezept

Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Rinderfilet bei starker Hitze zwei bis drei Minuten rundum braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Blech abkühlen lassen.

Süßkartoffeln schälen und kleinschneiden und in Wasser kochen. Wasser abgießen. Etwas Salz, Pfeffer, Zimt, Sahne und geschmolzene Butter dazu nehmen. Einkochen und mit Pürierstab mixen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsfleisch fein würfeln und auf einem flachen Teller verteilt zehn Minuten lang einfrieren. Einsatz und Messer eines Blitzhackers einfrieren. Petersilie und Thymian abzupfen und fein schneiden.

Für die Farce müssen alle Zutaten eiskalt sein. Kalbsfleisch in zwei Portionen im Blitzhacker mit Ei, Eiweiß, Portwein und Sahne fein mixen. Anschließend die Masse mit einem Spachtel in eine Schüssel geben. Petersilie und Thymian unterrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und kaltstellen.

Mangoldblätter putzen, weiße Stiele von den Blättern abschneiden und beiseitelegen. Blätter längs halbieren und die Mittelrippen entfernen. Halbierte Mangoldblätter in kochendem Salzwasser höchstens 20 Sekunden blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken und vorsichtig in Küchentücher legen.

Prinzessbohnen in Salzwasser zwei Minuten lang blanchieren. In Eiswasser abschrecken und danach in Südtiroler Speck einwickeln und mit Thymian, Butter und Knoblauch in einer Pfanne kurz anbraten.

Für den Mantel Mangoldblätter leicht überlappend auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Mit Palette oder Spachtel die Hälfte der Farce mittig auf die Mangoldblätter streichen. Filet auf die Mangoldblätter mit Farce legen und Filet mit reichlich Farce rundum bestreichen. Mangoldblätter seitlich einklappen und das Fleisch fest mit den Blättern umschließen. Ei trennen, Eiweiß leicht aufschlagen, Eigelb mit Sahne verrühren.

Einen Blätterteig entrollen und auf die Arbeitsfläche legen und das Filet mittig platzieren. Teig und Fleisch herum mit Eiweiß bepinseln. Zweiten Blätterteig entrollen, mit Papier nach oben deckungsgleich über das Filet legen, Papier abziehen, Teig um das Filet fest andrücken und überschüssigen Teig abschneiden.

Filet auf ein Backblech legen. Blätterteigmantel mit Eigelbmischung bestreichen. Filet im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 220 Grad 20 Minuten garen. Filet herausnehmen und fünf Minuten abkühlen lassen.