



## Filet Wellington vom Wildschwein

### Rezept für 6-8 Personen:

4 Filets vom Wildschwein (ca. 300g pro Filet)

2 Blätterteig aus dem Kühlregal

3 Schalotten

600 g Champignons

12 Scheiben Parmaschinken

200 ml Weißwein

5 Zweige Thymian

1 Ei

Olivenöl

Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

Die Pilze und die Schalotten fein hacken oder in der Küchenmaschine zerkleinern. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten kurz anbraten. Mit etwas Salz würzen, so dass sie nicht anbrennen. Pilze und Thymianblätter hinzufügen und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Pilze sehr kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.

Wildschweinfilet salzen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten oder auf dem Grill bei direkter Hitze angrillen.

Blätterteige ausrollen und mit der Pilzfarce bestreichen, dabei einen kleinen Rand lassen. Mit Parmaschinken belegen.

Pro Blätterteig 2 Wildschweinfilets nebeneinander an den Rand der langen Seite des Blätterteigs legen und vorsichtig aufrollen. Die Enden mit einer Gabel zusammen drücken.



Das Ei verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen. Nach Belieben ein Muster in den Blätterteig ritzen. Backofen oder Grill auf 200 °C vorheizen.

Filet Wellington in den Backofen (oder Grill bei indirekter Hitze) geben und garen, bis der Blätterteig schon braun ist und das Filet eine Kerntemperatur von 60-62 °C erreicht hat (am besten dazu ein Fleischthermometer benutzen).

© **Flavoured with Love** ([www.flavouredwithlove.com](http://www.flavouredwithlove.com))