



Maximilian Drimalski

Vegetarisches "Filet Wellington" mit Madeira-Sauce, geträufeltem Kartoffelpüree und Bohnen im "Speck"-Mantel

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

250 g braune Champignons
1 kleines Ei
1 TL Tomatenmark
1 TL Sojasauce
1,5 EL Rote-Bete-Saft
30 g Paniermehl
½ TL edelsüßes Paprikapulver
¼ TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Rosmarin
1 Msp. Cayennepfeffer
Muskatnuss, zum Reiben
½ TL schwarzer Pfeffer
1 TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze sehr fein hacken oder im Mixer zerkleinern. Mit Tomatenmark, Rote-Bete-Saft, Sojasauce und Gewürzen mischen. Ei und Paniermehl einarbeiten bis eine formbare, leicht feuchte Masse entsteht. Falls die Masse zu nass ist, mehr Paniermehl hinzugeben. Falls die Masse zu trocken ist, 1 TL Rote-Bete-Saft nachschütten. Mit feuchten Händen 2 kleine „Filets“ formen. In wenig Öl ca. 2–3 Minuten pro Seite anbraten.

Für die Farce und Ummantelung:

1 Rolle Blätterteig
200 g braune Champignons
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 EL Semmelbrösel
3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Champignons im Mixer zerkleinern. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Gehackte Champignons dazugeben und kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Semmelbrösel unterrühren. Vom Herd nehmen und Pilz-Farce etwas abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

5 Scheiben veganer Schinken-Ersatz
1 Ei
1 EL Dijonensf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer Schüssel die Pilz-Farce mit dem Ei und dem Dijonensf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Frischhaltefolie 4–6 Scheiben veganen Schinken-Ersatz leicht überlappend nebeneinanderlegen, sodass ein Rechteck entsteht. Die abgekühlte Pilz-Farce dünn auf den Schinken streichen. Die „Filets“ daraufsetzen. Alles einrollen und mithilfe der Folie den Schinken straff um die Füllung herum aufrollen, bis ein festes Päckchen entsteht. Ca. 3 Minuten kaltstellen, damit es die Form beibehält. Blätterteig-Mantel herumklappen, mit Ei bestreichen und Muster einritzen. Das vegetarische „Filet Wellington“ ca. 18–20 Minuten goldbraun backen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
1 EL Butter
1 TL Tomatenmark
100 ml Madeira
150 ml Gemüsefond

Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen.

Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Mit Madeira ablöschen, mit Gemüsefond auffüllen. Sauce reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligkochende Kartoffeln

1 schwarzer Trüffel

30 g Butter

50 ml Milch

50 ml Sahne

10 ml Trüffelöl

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Kartoffeln kochen, abgießen und mit dem Pürierstab pürieren. Butter, Milch und Sahne dazugeben und mit Trüffelöl, Muskat und Salz abschmecken. Trüffel in dünne Scheiben hobeln und auf dem Püree garnieren.

Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen

4 Scheiben veganer Schinken-Ersatz

1 EL Butter

Salz, aus der Mühle

Bohnen in Salzwasser kochen und abschrecken. Butter erhitzen, veganen Speck um die Bohnen wickeln und in Butter anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.