



### Zutaten:

600 g Blätterteig  
1,5 kg Rinderfilet(s)  
400 g Maronen  
3 Stck. Schalotte(n)  
4 cl Madeira  
3 EL Sahne  
2 Stck. Eigelb  
2 EL Butter  
Petersilie  
Salz  
Pfeffer



Rösle Digitales  
Bratenthermometer



Continenta  
Schneidebrett aus  
Gummibaum  
Stirnholz mit  
Schublade



Zwilling  
Kochmesser  
Professional S



Rösle Grill- und  
Gemüsepfanne



Emile Henry  
Schmortopf oval in  
granatapfel



Stöckli Marroniofen



KAI Hybrid-  
Kochmesser Tim  
Mälzer Kamagata,  
20 cm



Le Creuset  
Bratereine in  
schwarz



Römertopf Plancha  
BBQ hell mit  
Grillnoppen,  
rechteckig

1

Maronen mit einem scharfen Messer anritzen und in einer Maronenpfanne (z.B. von RÖSLE) für etwa 20-25 Minuten indirekt bei 200 °C rösten. Ab und zu mit etwas Wasser einsprühen und wenden.

2

In der Zwischenzeit die Schalotten fein würfeln. Sobald die Maronen fertig sind, werden sie geschält und ebenfalls gefürfelt. Zusammen werden sie mit den Zwiebeln in einem grillfesten Topf in Butter angedünstet. Madeira und Sahne hinzugeben und verdampfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie hinzugeben.

3

Das Fleisch mit ausreichend Salz und Pfeffer einreiben, danach bei hoher Hitze grillen, vom Feuer nehmen, etwas abtupfen und in der Mitte des Blätterteigs platzieren. Nun die Maronen-Zwiebel-Paste auf dem Fleisch verteilen und den überstehenden Teig um das gegrillte Beef wickeln. Die Ränder dann mit dem Eigelb bestreichen. Das gibt später eine schöne goldbraune Farbe.

4

Auf einer Grillplatte für etwa 35 Minuten backen, danach etwa 10 Minuten bei minimaler Hitze nachziehen lassen.

Da die Garzeit je nach Größe und Dicke des Fleisches etwas variieren kann, nutzen Sie als kleinen Helfer am besten ein Bratenthermometer. Damit sind Sie auf jeden Fall auf der sicheren Seite, was die Zartheit Ihres Beef Wellington angeht.