



Φιλέτο Wellington με duxelle μανιταριών και βελούδινο πουρέ πατάτας

Υλικά

Για 6 άτομα

Για το φιλέτο

1.5kg Φιλέτο μόσχου
(το κεντρικό κομμάτι)
100g βούτυρο
θυμάρι
δεντρολίβανο
αλάτι, πιπέρι

Για το duxelle μανιταριών

500g μανιτάρια
διάφορα
75g εσαλότ
1 σκελίδα σκόρδο
1/3 μάτσο μαϊντανό
60g βούτυρο
50g κρέμα γάλακτος
θυμάρι
δεντρολίβανο
αλάτι, πιπέρι
φρέσκια τρούφα
(προαιρετικά)

Για τις κρέπες

500g γάλα 3%
100g κρέμα γάλακτος
35%
250g αλεύρι για όλες
τις χρήσεις
4 αυγά
50ml ηλιέλαιο
1 πρέζα ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι

Εκτέλεση

Φιλέτο

- Καθαρίζουμε το φιλέτο από όλες τις ίνες και το λίπος.
- Αλατοπιπερώνουμε καλά.
- Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι, προσθέτουμε το βούτυρο, το θυμάρι και το δεντρολίβανο.
- Τσιγαρίζουμε πολύ καλά το φιλέτο ώστε να πάρει ωραίο χρώμα από όλες τις πλευρές, αλλά όχι να μαγειρευτεί.
- Τυλίγουμε το φιλέτο σε φόρμα λουκάνικο με μεμβράνη και το τοποθετούμε στο ψυγείο, να παγώσει καλά.

Duxelle μανιταριών

- Ξεφλουδίζουμε τα μανιτάρια και τα κόβουμε σε κύβους.
- Ξεφλουδίζουμε τα εσαλότ, τα ψιλοκόβουμε.
- Ξεφλουδίζουμε τη σκελίδα του σκόρδου και την χτυπάμε με την πίσω πλευρά του μαχαιριού.
- Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε το θυμάρι και το δεντρολίβανο.
- Προσθέτουμε, το εσαλότ και το σκόρδο. Τσιγαρίζουμε χωρίς να πάρουν χρώμα.
- Προσθέτουμε τα μανιτάρια, και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 4-5' να βγάλουν τα υγρά τους μέχρι να εξατμιστούν.
- Μόλις μαγειρευτούν, βγάζουμε το τηγάνι από τη φωτιά, αφαιρούμε το θυμάρι και το δεντρολίβανο (τα χοντρά κλωνάρια).
- Μεταφέρουμε τα μανιτάρια στον κάδο ενός μπλέντερ, προσθέτουμε την κρέμα και το μαϊντανό, χτυπάμε μέχρι να αποκτήσει μια ωραία υφή. Προαιρετικά σε αυτό το σημείο μπορούμε να προσθέσουμε τρούφα.
- Μεταφέρουμε σε ένα μπολ και κρατάμε στο ψυγείο να κρυώσει το μείγμα.

Φιλέτο Wellington με duxelle μανιταριών και βελούδινο πουρέ πατάτας



Για τις κρέπες (συνέχεια)

1 κ. γ. θυμάρι φρέσκο
μόνο τα φυλλαράκια
λίγο λιωμένο βούτυρο
για το μαγείρεμα της
κρέπας

Για τον πουρέ πατάτας (Συνταγή στις Τεχνικές)

Για το στήσιμο του Wellington

4 κρέπες
φέτες προσούτο
Duxelles μανιταριών
1 φύλλο σφολιάτα
1 αυγό

Κρέπες

- Σπάμε τα αυγά σε ένα μπολ και με τη βοήθεια ενός σύρματος ζαχαροπλαστικής τα χτυπάμε ελαφρά.
- Τοποθετούμε σε ένα μπολ το γάλα, την κρέμα, το ηλιέλαιο, το αλάτι και την ζάχαρη.
- Προσθέτουμε τα αυγά στο μείγμα των υγρών και προσθέτουμε κοσκινισμένο το αλεύρι και το θυμάρι.
- Προθερμαίνουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά.
- Με τη βοήθεια ενός πινέλου το αλείφουμε ελαφρά με βούτυρο και απλώνουμε μια κουταλιά από το μείγμα της κρέπας, να πάει παντού και να κάνει μια λεπτή στρώση.
- Αφήνουμε 2- 3' να μαγειρευτεί και γυρνάμε από την άλλη πλευρά την κρέπα για άλλα 2'.
- Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο μείγμα

Βελούδιος πουρές πατάτας

(βλ. Συνταγή στις Τεχνικές)

Στήσιμο

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200ο.
- Τοποθετούμε σε ένα ξύλο κοπής 4 κρέπες κομμένες σε τετράγωνο σχήμα.
- Απλώνουμε πάνω τους να καλυφθούν πλήρως, φέτες από προσούτο.
- Στρώνουμε στη συνέχεια το duxelle μανιταριών.
- Πάνω στα μανιτάρια, στο κέντρο βάζουμε το φιλέτο που είχαμε τσιγαρίσει πριν (αφού αφαιρέσουμε τη μεμβράνη) και τυλίγουμε.
- Αφήνουμε και πάλι στο ψυγείο, να σφίξει για τουλάχιστον 20'.
- Απλώνουμε ένα φύλλο σφολιάτας στον πάγκο μας, πάνω σε μια λαδόκολλα. Τοποθετούμε το φιλέτο με τις κρέπες και τυλίγουμε ξανά, σφιχτά.
- Αλείφουμε με αυγό και εάν θέλουμε ντεκοράρουμε τη σφολιάτα μας με τα υπολείμματα της σφολιάτας από την πρώτη στρώση.



- Τοποθετούμε το φιλέτο στον προθερμασμένο φούρνο και κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 190ο. Ψήνουμε για 35- 40' σίγουρα και μετά βλέπουμε με θερμόμετρο, να φτάσει τους 53-55ο.
- Αφήνουμε το κρέας να ξεκουραστεί για 20' σίγουρα πριν το κόψουμε.

Tip

* Για το σερβίρισμα του φιλέτου, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε σαν γαρνιτούρα αντί για πουρέ πατάτας, μανιτάρια σωτέ και σάλτσα demi glace ή σκούρο ζωμό.

** Για να είναι πιο τρυφερό το κρέας προτιμήστε το φιλέτο να είναι από νεαρό σε ηλικία ζώο.