

Φιλέτο Μοσχάρι Wellington (beef wellington)

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο: yiannislucacos.gr

Ένα πιάτο από μοσχάρισιο φιλέτο το οποίο ψήνεται τυλιγμένο σε φύλλο σφολιάτας. Συνήθως περιλαμβάνει και ένα μείγμα ψιλοκομμένωνμανιταριών. Επινοήθηκε τον 19ο αιώνα προς τιμήν του Άγγλου στρατάρχη και δούκα του Wellington.

Ένα εκπληκτικό πιάτο φτιαγμένο μια άλλη εποχή προς τιμή του Άγγλου στρατάρχη Wellington με ένα τέτοιο τρόπο που το φαγητό να μην χρειάζεται πολύ κόπο, αλλά και πρόσθετες γαρνιτούρες που θα μας δυσκολέψουν τη ζωή. Πρόκειται για ένα μοσχάρισιο ή βοδινό φιλέτο αλειμμένο με σάλτσα μανιταριών και φουα γρά και τυλιγμένο σε βουτυράτη σφολιάτη. Ας πάρουμε όμως τα πράγματα με τη σειρά τους.

Υλικά για 6 άτομα

2 φύλλα έτοιμης σφολιάτας

1 μοσχάρισιο ή βοδινό φιλέτο ολόκληρο βάρους περίπου 1 ½ κιλού

600 γραμ μανιτάρια άγρια κατά προτίμηση, αλλά αν δεν βρείτε τουλάχιστον 2

ειδών καλλιεργημένα (champignon de paris, πλερώτους, πορτο μπέλο)

200 γραμ bloc de foie gras

1 φλιτζ του τσαγιού φρέσκο βούτυρο

1 μικρό κρεμμυδάκι τριμμένο στον τρίφτη

1 πρέζα μοσχοκάρυδο

1 κρασοπότηρο λευκό κρασί

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Ψιλοκόβετε ταμανιτάρια και τα σοτάρετε μαζί με το φρέσκο κρεμμυδάκι σε ένα τηγάνι μαζί με το μισό βούτυρο. Τα σβήνετε με το λευκό κρασί, ρίχνετε το μοσχοκάρυδο και αλατοπιπερώνετε. Τα αφήνετε να βράσουν μέχρι να απορροφηθούν όλα τα υγρά σε ήπια φωτιά και να στεγνώσει εντελώς το τηγάνι. Τα βάζετε σε πιατέλα και αφήνετε να περιμένουν.

Σοτάρετε το φιλέτο σε ένα μεγάλο τηγάνι μαζί με το υπόλοιπο βούτυρο απ' όλες τις πλευρές μέχρι να ροδίσει καλά παντού και να σκουρύνει. Το αλατοπιπερώνετε και το ακουμπάτε σε πιατέλα να σουρώσει τα υγρά του.

Παίρνετε το 1 φύλλο της σφολιάτας και το απλώνετε σε λεία επιφάνεια. Το αλείφετε με το φουα γκρα αφήνοντας 2 δάκτυλα κενά σε όλη την περιφέρεια του φύλλου. Επάνω στο φουα γκρα απλώνετε ταμανιτάρια. Στο κέντρο του φύλλου και επάνω σταμανιτάρια τοποθετείτε το φιλέτο ολόκληρο. Τυλίγετε το φιλέτο με τη σφολιάτα δημιουργώντας ένα ρολό, βρέχοντας τις άκρες με λίγο νεράκι για να κολλήσουν. Τοποθετείτε το φιλέτο μέσα σε ένα ταψί με την ένωση της σφολιάτας προς τα κάτω να μην φαίνεται. Με το 2ο φύλλο σφολιάτας και με τη βοήθεια ενός πολύ κοφτερού μαχαιριού κόβετε λεπτές λωρίδες και διακοσμείτε το ρολό τοποθετώντας τες επάνω του διαγωνίως σαν μπακλαβαδάκια.

Ψήνετε στους 180ο για ½ ώρα με το ταψί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο. Αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο και ψήνετε ακόμα ½ ώρα μέχρι να ροδίσει και να γίνει χρυσή η σφολιάτα. Το αφήνετε να χλιαρέψει και με τη βοήθεια ενός πολύ κοφτερού μαχαιριού το κόβετε σε φέτες πάχους 1 εκατοστού. Το σερβίρετε στα πιάτα γαρνίροντάς το με κάστανα γλασέ ή λεπτοκομμένες πατατούλες φούρνου.

Το φιλέτο Wellington μπορεί να ψηθεί αρκετή ώρα πριν το σερβίρισμα και αφού ζεσταθεί σε ήπιο φούρνο να κοπεί και να σερβιριστεί. Απαιτεί ένα στιβαρό κρασί από τη Βουργουνδία ή ένα ελληνικό Αγιωργίτικο παλαιωμένο από τη Νεμέα

Πηγή: eliasmamalakis.gr