

Beef Wellington

Toplam 185 dk

Hazırlama 110 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Zor

~780 kcal

Açılış 110/10

Beef Wellington, mühürlenmiş dana filetoyu mantar duxelles, pastırma ve milföy içinde fırınlanan klasik gösterişli yemektir.

Malzemeler

- 1 kg Dana fileto
- 500 gr Milföy hamuru
- 300 gr Mantar
- 12 dilim Dana pastırma
- 50 gr Tereyağ
- 2 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 dal Kekik
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Dana filetoyu tuz ve karabiberle ovup kızgı tavada 5 dakika mühürleyin.
- Filetoyu 15 dakika soğutup hardalla kaplayın.
- Mantarlar çok ince doğrayıp tereyağ ve kekikle 12 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
- Streç üstüne pastırmadilimlerini dizip mantar harcını yayın.
- Filetoyu pastırmalarla sarımsaklı 20 dakika soğutun.
- Milföyü unlu zeminde açıp eti sarın.
- Yumurta sarısını sürüp 200°C fırında 25-30 dakika pişirin.
- 10 dakika dinlendirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Mantar harcını tamamen suyunu çekene kadar pişirmek milföyün ısınmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

10 dakika dinlendirip kalın dilimler halinde patates püresiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

Hardal