

Rezept für Vegetarisches Filet Wellington

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Champignons
- 600 g festkochende Kartoffeln
- 4 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Porree
- 1 Pck. Blätterteig
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- Öl zum Braten



Zubereitung – 60 Minuten

1. Die Champignons putzen, den Strunk entfernen und in feine Stücke hacken oder hobeln. Die Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln schälen, Kartoffeln ebenfalls in feine Stücke schneiden. Die Karotten halbieren. Den Porree waschen und fein hacken.
2. Einen Topf mit ausreichend Wasser aufsetzen, salzen und die Kartoffeln hineingeben. Zum Kochen bringen und für 5 Minuten köcheln lassen. Währenddessen etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Anschließend die Champignons hinzugeben und mitdünsten. Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, den Porree hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles vermischen und einen Moment weiter dünsten.
3. Den Ofen jetzt auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Die Kartoffeln, sobald sie fertig sind, abschütten und etwas ausdampfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie kurz waschen, trocken schütteln und fein hacken.
4. Nun den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und darauf die Kartoffeln verteilen. Anschließend die Pilzfüllung darübergerben und mit den Karotten belegen. Nun die Kanten des vegetarischen Filet Wellington einklappen und alles aufrollen. Den Deckel mehrmals mit dem Messer einritzen.
5. Den Hauptgang für dein vegetarisches Weihnachten für 15 bis 20 Minuten in den Ofen schieben. Zum Schluss nur noch herausholen, etwas abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.