Hoofdgerechten / Verenigd Koninkrijk

Beef Wellington

Het grote Britse middelpunt: een hele hard geschroeide runderfilet, beschilderd met mosterd, bedekt met een droge champignonduxelles en een laagje prosciutto, vervolgens omwikkeld met goudkleurig bladerdeeg en geroosterd tot de korst uiteenvalt boven een roze, blozend roze kern.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Middengesneden ossenhaas (gebonden, getrimd, kamertemperatuur)
- ☐ 4 delen Neutrale olie (voor aanbraden)
- ☐ 50 delen Kastanje- en champignons (fijngehakt)
- ☐ 8 delen Sjalotten & knoflook (fijngehakt)
- ☐ 1 deel verse tijm (blaadjes geplukt)
- ☐ 3 delen Engelse mosterd
- ☐ 12 delen Prosciutto (dunne plakjes)
- ☐ 60 delen Boterbladerdeeg (gekoeld, opgerold)
- ☐ 4 delen eigeel (geklopt, voor het wassen)
- ☐ 1 delen Schilferig zeezout en gemalen zwarte peper

Zo maak je het.

01 Dep de filet kurkdroog en kruid hem rondom stevig met peper en zout. Verhit de olie in een zware pan tot deze glinstert en net rookt, en schroei de filet vervolgens aan alle kanten (inclusief de uiteinden) ongeveer 60-90 seconden, totdat zich een diepbruine korst vormt. Het doel is kleur en smaak, niet het koken van de binnenkant. Haal het eruit en laat het rusten en volledig afkoelen; Door een warme filet dicht te schroeien en vervolgens in te pakken, wordt het deeg gestoomd.

02 Blitz of hak de champignons fijn tot een grove pasta. Kook ze samen met de sjalotten, knoflook en tijm in een droge of nauwelijks geoliede pan op middelhoog vuur, onder regelmatig roeren. De paddenstoelen laten een stroom water vrijkomen – blijf 15-20 minuten koken, totdat elke druppel verdampt is en de massa donker wordt tot een dikke, droge, intens hartige duxelles. Breng op smaak en laat volledig afkoelen. Eventueel achtergebleven vocht zal het deeg tot een pasta maken.

03 Leg overlappende vellen prosciutto op een groot vel vershoudfolie, zodat er een rechthoek ontstaat die groot genoeg is om de filet in te omsluiten. Verdeel de afgekoelde duxelles gelijkmatig over de ham. Bestrijk de afgekoelde filet rondom met mosterd, leg hem langs de rand van de duxelles en rol de ham en champignons met huishoudfolie strak om het vlees heen tot een stevige, gelijkmatige blok. Draai de uiteinden als een cracker om het samen te drukken en laat het vervolgens minstens 20 minuten afkoelen om de vorm te krijgen.

04 Rol het gekoelde bladerdeeg uit tot een rechthoek die groot genoeg is om het blok met een kleine overlap te omsluiten. Leg het gekoelde stuk deeg op het deeg, bestrijk de randen van het deeg met eigeel, rol het op, sluit de naad eronder af en druk eventuele lucht eruit. Knip de uiteinden af, stop ze in en sluit ze af met eierwas. Laat het pakketje 15-20 minuten afkoelen, zodat het deeg koud blijft, bestrijk het geheel vervolgens met eigeel, kerf de bovenkant lichtjes in een diagonaal rooster en bestrooi met schilferig zout.

05 Bak het deeg op een voorverwarmde bakplaat in een hete oven (200°C/400°F) gedurende 35-45 minuten, tot het deeg rondom goudbruin en knapperig is. Gebruik een vleesthermometer die u in het midden van het vlees drukt: trek hem op 50-52°C / 122-126°F voor een roze medium-rare, want hij blijft tijdens het rusten behouden. Laat de Wellington 10-15 minuten op een plank rusten voordat je hem aansnijdt. Hierdoor kunnen de sappen bezinken, zodat ze niet naar buiten stromen en de korst doorweekt. Snij met een gekarteld mes in dikke plakken.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / beef-wellington