BEEF WELLİNGTON

Bonfileyi mühürlemek için:
800 gram bütün bonfile
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
Yarım tatlı kaşığı ince çekilmiş deniz tuzu
1 tatlı kaşığı hardal
İç harcı için:
3/4 su bardağı ceviz içi
300 gram kültür mantarı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
8 dilim füme et
6 adet milföy hamuru
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzerinde sinir ve yağ kalmamasına özen gösterdiğiniz bonfileyi biraz tuz ve biraz karabiberle iyice ovun.
En geniş tavanızı ocağa koyup ısıtın.
3 yemek kaşığı zeytinyağını da ekleyerek mühürleme işlemine başlayın. Mühürlemenin püf noktası yüksek ateşte etin kenarlarını ve üstünü pişirmek ve içinin sulu ve yumuşak olmasını sağlamaktır.
Her tarafını 3 dakika çevirdikten sonra kenara alın.
Etten akacak olan suyu daha sona mantarları pişirmek için ayırmayı unutmayın.
Üzerine 1 tatlı kaşığı hardal sürün ve kıtırtı versin diye çekiliş ceviz serpin.
Ete lezzet vermesi için 300 gram mantarı yıkadıktan ve kabuklarını soyduktan sonra bir mutfak robotu içine atın ve 20 saniye kadar çekin.
Çekilmiş mantarlarınızı 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile pişirmeye başlayın.
Yaklaşık 5 dakika kadar mantarları ezmeden kavurduktan sonra bonfileyi tuz ve karabiber de ekleyerek harlı ateşte pişirdikten sonra kenara alın.
Tezgahınıza geniş bir streç film serin.
Dondurucudan çıkan milföyler çözülünce bir merdane yardımıyla üstlerinden geçin ve açılmış hamur gibi görünmesini sağlayın.
Milföyleri streç filmin üstüne yerleştirin ve arasında boşluk kalmayacak şekilde füme etleri serin.
Milföyler ve fümeler bonfilenizin üstünü tamamen kaplayacak büyüklükte olmalıdır.
Üstüne cevizli ve mantarlı karışımı sürün ve tam ortaya gelecek şekilde bonfilenizi yerleştirin.
Kalan milföyü üstüne koyun ve hiçbir yerinde boşluk olmayacak şekilde bonfileyi kaplayın.
Küçük bir kapta üzeri için zeytinyağı ve yumurta sarısını çırptıktan sonra milföyün her yerine sürün.
Hazırladığınız Beef Wellington?ı önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında orta karar pişmiş olması için 30 dakika pişirin.
Fırından çıkardığınız Beef Wellington?ı biraz beklettikten sonra dilimlere ayırıp servis edebilirsiniz.
Dilerseniz üzerine taze dereotu serpiştirip servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:145494 • adı:Beef Wellington • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:05.05.2024 - 09:42