



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FILLET WELLINGTON

Harç için: 400 gr. dana eti (but tarafından)
400 ml. krema
250 gr. ıspanak
300 gr. mantar
1 demet maydanoz
1/2 demet kerbel
3 dal kekik
20 ml. sıvı yağ
Tuz
Pul biber
Bonfile ve sos için:
800 gr. bonfile
20 ml. sıvı yağ
250 gr. küçük küp doğranmış bukegarni
2 dal kekik
1 defne
400 ml. et suyu
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı nişasta
700 gr. milföy hamuru
2 yumurta sarısı
50 gr. krema
25 gr. siyah mantar
100 ml. mantar suyu (konserve)
Tuz
Karabiber

Dana etini küp doğrayın. Yağ ve sinirlerini çıkartıp 15 dakika buzlukta bekletin. Eti üç porsiyon halinde ve her seferinde 100 ml. kremayla el blenderi ile püre yapın. İnce süzgeçten geçirip buzdolabında bekletin. Karışımı bu sefer iki porsiyon halinde kalan krema ile pürüzsüz olacak şekilde püre haline getirin. Tuz ve pul biber ile tatlandırın. En az 1 saat buzdolabında bekletin. Kıvamını ve tadını kontrol etmek için; kaşığa karışımdan alın, kaynamayan sıcak suyun içinde 5 dakika bekletip tadına bakın. Gerekiyorsa tuz ve pul biber ekleyerek tekrar buzdolabında bekletin. Ispanakları yıkayıp, kaynar tuzlu suda 1 dakika blanşe edin. Soğuk sudan geçirin, buzlu su dolu bir kaseye koyun. Mutfak bezini tezgaha yayın, ıspanak yapraklarını teker teker alın. Sularını süzdürüp hafif üst üste gelecek şekilde beze yerleştirin, ikinci bir bezi üstüne örtün, bastırarak kurutun. Buzdolabında bekletin. Mantarları temizleyin, çok ince kıyın. Maydanozu, kerbeli, kekiği ayrı ayrı ince kıyın. Mantarları kızgın yağda kavurun. Tuz, biber ve maydanozu ekleyin. Süzgeçte süzdürüp, soğumaya bırakın. Mantarları, kerbel ve kekiği et püresiyle karıştırın, yine dolapta bekletin. Bonfileyi tuzlayıp, biberleyin. Büyükçe bir tavada kızgın yağda her tarafını kızartın, soğumaya bırakın. Aynı tavada bukegarni, kekik ve defneyi, orta ateşte açık kahverengi oluncaya kadar 10 dakika kavurun. Et suyunu ekleyin. Üstü açık olarak biraz kalıncaya kadar kaynatın, ince süzgeçten süzdürün. Bir tencerede şekeri açık kahverengi oluncaya kadar karamelize edin, sosu ekleyin ve 200 ml. kalıncaya kadar kaynatın. Ilık suda erimiş nişasta ile bağlayın, bir kenarda bekletin. Et püresini spatula ile ıspanakların üzerine sürün. Bonfileyi kurulaştırın. Uzunlamasına ıspanakların alt tarafına yerleştirin ve hepsini mutfak bezinin yardımıyla sarıp rulo yapın, kat yerini iyice bastırın. Milföy hamurunu unlu tezgahta 45x35 cm. büyüklüğünde açın. Yumurta sarılarını krema ile çırpıp yarısını kenarlarına sürün. Rulo eti hamurun uzun tarafının alt kısmına yerleştirin. Hamuru etin üzerine sarıp rulo yapın. Kat yeri alta gelecek şekilde fırın kağıdı serili tepsiye koyun, kenarlarını sıkıca kapatın. Üstüne kalan yumurtalı kremayı sürün ve tepsinin içinde 30 dakika buzdolabında bekletin. Önceden 210 °C'de ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. 10 dakika dinlendirin. Mantarları ince kıyın. Sosu bir taşım kaynatın, mantar ve suyunu ekleyip, sıcak tutun. Bonfileyi 8 dilime kesin, sos ve karamelli şalgamla servis yapın.