



Rückenfilet vom walisischen Lamm (g.g.A.) nach Wellington-Art

Zutaten

- ca. 250 g / 2 Rückenteile vom Walisischen Lamm (Lammlachs oder Nackenfilet)
- Salz und Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin, vom Stiel gezupft und fein gehackt
- 45 ml (3 EL) Olivenöl
- 150 g dunkle Champignons, geputzt und fein gehackt
- 2 Stangen Lauch, geputzt, geschält und fei gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 100 ml trockener Weißwein
- 500 g Blätterteig
- Mehl zum Ausrollen
- 1 Ei, verschlagen

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Walisisches Lamm würzen und in Rosmarin wenden. Halbe Menge Öl in Bratpfanne erhitzen und Lamm auf allen Seiten ca. 5 Minuten lang anbraten, bis es rundum gebräunt ist. Aus Pfanne nehmen und auf Teller zur Seite stellen.
3. Restliches Öl in Pfanne erhitzen. Champignons, Lauch und Knoblauch ca. 3 – 4 Minuten lang sanft anbraten. Wein einrühren. Alles köcheln, bis Wein verdunstet ist. Abkühlen lassen, bis Füllmischung handwarm ist.
4. Blätterteigblock in 2 Hälften schneiden und auf bemehlter Fläche auf großes Rechteck mit 5 mm Teigdicke ausrollen (groß genug, um Lammfleisch damit vollständig zu umhüllen).
5. Hälfte von Füllmischung mit Löffel auf Blätterteig verteilen, Rand lassen. Lammfleisch darauf legen.
6. Freiliegende Teigstellen mit verschlagenem Ei bestreichen.
7. Fleisch mit Teig umhüllen, dicht verschließen und falls zu viel Teig vorhanden, Teig abschneiden. Teigtaschen mit



Zubereitungszeit:
75 Minuten

Portionen: 4–6

Küche: europäisch

Zuschnitt:
Lammlachs/Nackenfilet



Hilfe von verschlagenem Ei schließen.

8. Mit Nahtstelle nach unten auf bemehltes Backblech legen.
Teigtaschen auf Wunsch mit Teigformen verzieren und mit
restlichem verschlagenen Ei bestreichen.
9. Teigtaschen 20 – 25 Minuten lang backen, bis Teig
goldbraun ist. 10 Minuten ruhen lassen.
10. Lamm-Wellington in dicke Scheiben schneiden. Servieren
mit Beilagen nach Wunsch.