

Φιλέτο Wellington με Σάλτσα Κρασάτη, σπαράγγια και μπρόκολο

Υλικά

- 1kg μοσχαρίσιο φιλέτο
- 300gμανιτάρια λευκά ή portobello ψιλοκομμένα
- **15g Μαρινάτα Gold (Κωδ.50623)**
- 100g προσούτο
- 1 φύλλο σφολιάτας
- **40g Μουστάρδα Dijon (Κωδ. 12200)**
- 20ml Ελαιόλαδο
- Αλάτι – πιπέρι

Για το σερβίρισμα

- 200g σπαράγγια φρέσκα
- 200g μπρόκολο
- 40g βούτυρο
- **150g Σάλτσα Mise En Place Κρασάτη (Κωδ. 55737)**
- **50g Φυσικός Χυμός Λεμόνι (Κωδ. 55942)**
- Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

1. Αλατοπιπερώνουμε το φιλέτο και το σοτάρουμε σε καυτό τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο για 1–2 λεπτά ανά πλευρά. Αλείφουμε με Μουστάρδα Dijon και αφήνουμε να κρυώσει.
2. Σοτάρουμε τα ψιλοκομμένα μανιτάρια μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά τους (duxelles).
3. Απλώνουμε μεμβράνη, στρώνουμε τις φέτες προσούτο, επάνω τα μανιτάρια και στη μέση το φιλέτο.
4. Τυλίγουμε σφιχτά και τοποθετούμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
5. Τυλίγουμε με τη σφολιάτα, αλείφουμε με την Μαρινάτα Gold αφού πρώτα την αραιώσουμε με λίγο ελαιόλαδο και ψήνουμε στους 200°C για 20–25 λεπτά, μέχρι να πάρει χρυσαφένιο χρώμα.
6. Σε ένα κατσαρολάκι προσθέτουμε την σάλτσα Mise En Place Κρασάτη και την ζεσταίνουμε ελαφρά.

Οδηγίες σερβιρίσματος

Σερβίρεται με ζεστά σπαράγγια και μπρόκολο σοτέ σε βούτυρο και λεμόνι.
Κόβεται το Wellington σε φέτες και συνοδεύεται με Σάλτσα Κρασάτη.