PETITE GOURMETS

İNGILIZ

Wellington Bifteği

Mantar duxelles ve milföyden sarılmış yumuşak dana filetosuyla klasik Beef Wellington tarifi. Mükemmel sonuçlar için profesyonel teknikleri öğrenin.

1h 20min	40 min	2h	4	Hard
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 500 g mantar
- 1 kg dana eti
- 1 taze kekik
- 500 g milföy
- 8 dilim jambon
- 2 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

1. **Eti hazırlayın**

   1 kg dana filetoyu tüm yüzeylerinde 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı karabiberle iyice baharatlayın. Sıkıca streç filmle sarın ve en az 2 saat veya bir gece buzdolabında bekletin.

2. **Eti ızgaralayın**

   Etin üzerindeki streç filmi çıkarın ve kağıt havluyla tamamen kurulayın. Büyük bir tavada 1 yemek kaşığı zeytinyağını yüksek ateşte dumanlanıncaya kadar ısıtın. Eti her taraftan altın kahverengisi oluncaya kadar her yüzünü 1-2 dakika, toplamda yaklaşık 6 dakika ızgaralayın. Bir tabağa alın ve tamamen soğuması için yaklaşık 30 dakika bekletin.

3. **Mantar duxelles hazırlayın**

   500g mantarı mutfak robotunda ince doğranıncaya kadar çekin. Aynı tavada 1 yemek kaşığı zeytinyağını orta-yüksek ateşte ısıtın. Doğranmış mantarları ekleyin ve tüm sıvısı buharlaşıp karışım kuruyana kadar sık karıştırarak 8-10 dakika pişirin. Tuz ve karabiberle baharatlayın, sonra tamamen soğutun.

4. **Hamur sarımını hazırlayın**

   Çalışma yüzeyinize büyük bir streç film serin. 8 dilim prosciutto'yu yaklaşık 30 cm uzunluğunda, hafif üst üste gelecek şekilde dikdörtgen olarak yerleştirin. Soğumuş mantar karışımını prosciutto üzerine 2,5 cm kenar bırakarak eşit şekilde yayın.

5 **Eti sarın**

Soğumuş eti, mantarla kaplı prosciutto'nun ortasına uzunlamasına yerleştirin. Streç filmi rehber olarak kullanarak, düzgün bir silindir oluşturmak için prosciutto'yu etin etrafına sıkıca sarın. Streç filmin uçlarını bükerek kapatın ve 30 dakika buzdolabında bekletin.

6 **Milföy ile birleştirin**

500g milföyü hafif unlanmış yüzeyde eti saracak büyüklükte, yaklaşık 35x25 cm'lik dikdörtgen halinde açın. 2 yumurta sarısını çırpın ve tüm hamur yüzeyine sürün. Etin üzerindeki streç filmi çıkarın ve hamur ortasına dikiş yeri aşağıda kalacak şekilde yerleştirin.

7 **Sarın ve kapatın**

Hamur kenarlarını daha fazla yumurta karışımıyla fırçalayın, sonra hamuru etin etrafına sararak dikişleri bastırıp kapatın. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dikiş yeri aşağıda kalacak şekilde yerleştirin. Tüm yüzeyi kalan yumurta karışımıyla fırçalayın ve 30 dakika buzdolabında bekletin.

8 **Wellington'u pişirin**

Fırını 200°C'ye ısıtın. Hamuru keskin bir bıçakla dekoratif şekilde çizin ve son bir kat yumurta karışımı sürün. Hamur altın kahverengi oluncaya ve iç sıcaklık orta-az pişmiş için 52°C'ye ulaşıncaya kadar 25-30 dakika pişirin.

9 Fırından çıkarın ve dilimlemeden önce 10 dakika dinlendirin. Keskin bir bıçakla kalın dilimler halinde kesin ve hemen servis edin.

Besin Değerleri

705	85g	28g	33g	2g	3g	1,492mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Dana filetoyu ızgaraya sürmeden önce mutfak ipliğiyle bağlayın, böylece şeklini korur ve Wellington boyunca eşit pişme sağlarsınız.

Mantar duxelles'i tamamen kuru kalana ve hiç nem kalmayıncaya kadar pişirin - bu, hamur işi pişirme sırasında ıslanmasını önler.

Sarma işleminden önce ızgaralanmış dana etinin tamamen soğumasını bekleyin, çünkü sıcaklık hamurun erimesine ve yapının bozulmasına neden olabilir.

Güzel altın-kahverengi bir görünüm için hamuru yumurta karışımı (çırpılmış yumurta, bir yemek kaşığı su ve bir tutam tuz) ile fırçalayın.

Dekoratif desenler oluşturmak ve pişirme sırasında buharın çıkmasına yardımcı olmak için hamuru keskin bir bıçakla hafifçe çizin.

Pişme derecesini kontrol etmek için et termometresi kullanın - orta-az pişmiş et için 52°C iç sıcaklığı hedefleyin.

Pişmiş Wellington'u dilimlemeden önce 10-15 dakika dinlendirin, böylece etsuları yeniden dağılır ve temiz kesimler yapılabilir.

Wellington'un şeklini ve sunumunu korumak için çok keskin bir bıçakla düzgün, kendinden emin hareketlerle dilimleyin.