

ביף וולינגטון של גורדון רמזי

המתכון המקורי למנה האנגלית המסורתית של שף העל גורדון רמזי - בשר פילה, עטוף בפטריות ובצק עלים.

- 400 גרם פילה בקר (בחתיכה אחת)
- 400 גרם פטריות
- שן שום מעוכה
- ענף תימין
- 4 פרוסות חזה אווז מעושן
- חרדל
- 200 גרם בצק עלים, מופשר
- 2 חלמונים, טרופים
- מלח
- פלפל שחור
- שמן זית

אופן ההכנה:

1 מחממים תנור לחום של 200 מעלות.

2 מחממים שמן במחבת. בינתיים ממליחים ומפלפלים את נתח הבשר מכל צדדיו. צורבים אותו במהירות מכל הכיוונים - גם הארוכים וגם הקצרים בקצוות. הבשר לא צריך להתבשל, רק לקבל צריבה. מניחים בצד להתקרר.

3 אחרי שהבשר מתקרר מורחים אותו בחרדל מכל הצדדים.

4 קוצצים גס את הפטריות, מתבלים, ומרסקים אותן יחד עם שן השום והעלים מענף התימין במעבד מזון למחית גסה. מעבירים את המחית למחבת חמה ויבשה (ללא שמן) ונותנים לנוזלים שבתוך הפטריות להתאדות. כשהתערובת יבשה, מכבים את האש ומניחים בצד.

5 פורסים על משטח העבודה ניילון נצמד. מניחים את פרוסות האווז, בחפיפה קלה אחת על השנייה. מורחים את תערובת הפטריות בצורה אחידה על האווז ובמרכז מניחים את הפילה. מגלגלים ביחד עם הניילון לרולדה - כרהאווז והפטריות עוטפים את הפילה באופן צמוד, וסוגרים את הניילון כמו סוכרייה. מניחים במקרר ל-20-15 דקות.

6 מרדדים את בצק העלים לעלה דק יחסית. מוציאים את הפילה העטוף מהמקרר ומוציאים אותו מהניילון הנצמד. מניחים במרכז הבצק. מושכים את שולי הבצק בחלמונים וסוגרים את הבצק מעל הבשר. נפטרים מעודפי בצק וסוגרים יפה בצדדים, כשהתפר כלפי מטה. מושחים את החלק העליון בחלמונים ומניחים במקרר לכ-5 דקות להתקררות.

7 לפני האפייה, אפשר למשוך את הבצק שוב בחלמונים. חורצים חריצים לא עמוקים בעזרת סכין קטנה בחלק העליון של הבצק ומכניסים לתנור ל-40-35 דקות. נותנים למאפה לנוח כעשר דקות לפני שפורסים אותו.