

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Filet-Medaillons in Pilzrahm

#### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Schweinefilet, 500 g Champignons, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, Öl,
- 2 Knobizehen, 1 Pck. Fix für Champignonrahm, 250 ml Cremefine,
- Senf, 250 ml Fleischbrühe, 3 EL Bratensaft, Schnittlauch, Petersilie

#### Zubereitung:

1. Filet von Sehnen befreien u. in 2 cm dicke Medaillons schneiden. Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Pilze putzen u. in Spalten schneiden.



2. Medaillons in heißem Öl beidseitig braun braten, salzen, pfeffern, entnehmen u. in Alufolie wickeln.



3. Im Bratfett Zwiebeln, Knobi u. Pilze andünsten. Salzen u. pfeffern. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen, Fix, Bratensaft, 2 TL Senf einrühren u. aufkochen. Sämig einköcheln lassen, Kräuter einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Medaillons mit ausgetretenem Fleischsaft zugeben u. erwärmen.



*Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle oder Röstis reichen.*

