

Kochen mit Klaus

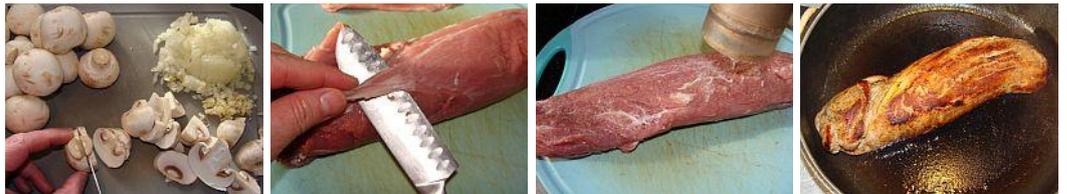
Schweinefilet mit Pilzrahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 700 g Schweinefilet, 500 g Champignons, 1 Zwiebel, 1-2 Knobzehen,
- 60 g Schinkenwürfel, Salz, Pfeffer, 2 TL Senf, 250 ml Fleischbrühe,
- 250 ml Cremefine, 2 Pck. Fix für Jägersauce, 1-2 EL Bratensaft,
- 80 ml Weißwein, 60 g Bresso, Schnittlauch, Petersilie, Saucenbinder

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Pilze putzen u. je nach Größe achteln oder in Scheiben schneiden. Auf Zimmertemperatur gebrachtes Filet waschen, trocknen u. parieren.



2. Filet in Öl rundum anbraten, in Alufolie wickeln u. bei 100°C im Ofen 30-35 Min. garen lassen. Schinkenwürfel im Bratfett anbraten, Zwiebeln, Knobi u. Pilze mitdünsten, salzen u. pfeffern. Brühe u. Cremefine zugießen, Fix, Bratensaft einrühren u. aufkochen. Senf, Bresso einrühren, mit Wein verlängern u. bei geringer Wärme abgedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen.



3. Filet in Scheiben schneiden, Fleischsaft zur Sauce geben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Kräuter einrühren, mit Saucenbinder dicken.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle servieren.

