

Kochen mit Klaus

Filet-Geschnetzeltes in Balsamico-Pilzrahm

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Schweinefilet, Salz, Pfeffer, 60 g Schinkenwürfel, 2 Zwiebeln,
- 3 Knoblauchzehen, 500 g braune Champignons, 3 Lauchzwiebeln,
- 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 2 EL helle Sauce, 1 EL getrockn. Majoran,
- 250 ml Cremefine mit Balsamico, 200 ml Milch, 150 ml Weißwein,
- 1-2 EL weißer Balsamico, je 1 EL TK-Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Pilze putzen, je nach Größe vierteln, halbieren oder in Scheiben schneiden. Filet waschen, trocknen u. in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln waschen u. in breite Ringe schneiden.



2. Schinkenwürfel in Butter knusprig braten, Filet mitbraten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knoblauch, Pilze zufügen u. glasig dünsten, salzen u. pfeffern. Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Cremefine u. Milch ablöschen. Helle Sauce einrühren u. eindicken lassen.



3. Lauchzwiebeln u. Kräuter unterheben, mit Wein verlängern u. mit Salz, Pfeffer u. Balsamico abschmecken. Filet-Geschnetzeltes mit Lauchzwiebelringen garniert auf Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Chili-Bandnudeln reichen.



Erstellt von Klaus am 15.10.2010