

# Kochen mit Klaus

## Filet im Speckmantel mit Pilzrahm

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 550 g Schweinefilet, 10 Thymianstiele, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz
- Pfeffer, 100 g roher Schinken, 250 g Champignons, 250 ml Cremefine
- Öl, Bratensaft, 1 P. Fix f. Jägersauce, 50 ml Weißwein, 100 ml Milch,
- Petersilie, Schnittlauch

### Zubereitung:

1. Filet waschen, trockentupfen u. parieren (von den Sehnen befreien). Gemüse putzen, Zwiebel u. Knobi klein würfeln, Pilze vierteln.



2. Filet in heißem Öl rundherum ca. 5 Min. kräftig anbraten, herausnehmen u. pfeffern. Mit Thymian belegen u. mit dem Schinken umwickeln. In eine Auflaufform legen u. im vorgeh. Ofen bei 160°C Ober-/Unterhitze ca. 18 Min. garen. Dann 5-8 Min. mit dem Grill bei 275°C den Bacon knusprig backen.



3. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Pilze mitdünsten. Fix Cremefine zugießen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen, mit Wein u. Milch verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen.



4. Filet herausnehmen in Scheiben schneiden (Fleischsaft in die Sauce rühren) u. auf der Sauce mit den Beilagen auf Tellern anrichten.

*Tipp des Chaoten: Mit Röstis u. karamellisierten Möhren reichen.*

