

Kochen mit Klaus

Filet-Medaillons in Pfifferlingsrahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 650 g Schweinefilet, 400 g frische Pfifferlinge, 60 g Schinkenwürfel,
- Salz, Pfeffer, Öl, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 1 Pck. Fix für Rahmsauce,
- 2 TL Senf, 250 ml Cremefine, 200 ml Fleischbrühe, 50 ml Weißwein,
- 3 EL Bratensaft, 2 EL Kräuter-Frischkäse, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

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



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



3. Im Bratfett Schinken, 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, Pfeffer abschmecken u. mit Wein verlängern. Kräuter u. Frischkäse einrühren, Medaillons mit ausgetretenem Fleischsaft zugeben u. erwärmen.



Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln reichen.

