

Kochen mit Klaus

Filet-Medaillons in Waldpilzrahm

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 650 g Schweinefilet, 60 g Schinkenwürfel, Salz, Pfeffer, Öl, 1 Zwiebel,
- 2 Knobizehen, 250 g br. Champignons, 1 Dose Pfifferlinge, 2 TL Senf
- 2 Dosen Mischpilze, 1 Pck. Fix für Waldpilzsauce, 250 ml Cremefine,
- 150 ml Fleischbrühe, Weißwein, 3 EL Bratensaft,
- Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

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



Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln reichen.

