

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Filetkröstchen mit Kräuter-Hollandaise

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 550 g Schweinefilet, 400 g Champignons, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen,
- Senf, Salz, Pfeffer, 3 Lauchzwiebeln, 300 g Hollandaise légère, Öl,
- 70 g Schinkenwürfel, 100 ml Milch, Muskat, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

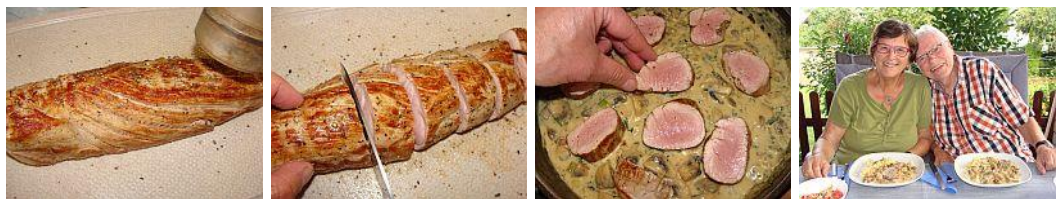
1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobis fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe, Pilze in Spalten schneiden. Filet waschen, trocknen, parieren.



2. Filet in Öl rundherum anbraten u. entnehmen. Etwas abkühlen lassen, salzen, pfeffern, dann in Medaillons schneiden (Fleischsaft auffangen). Schinken, alle Zwiebeln u. Pilze im Bratfett anbraten. Mit Hollandaise u. Milch ablöschen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Senf u. Kräutern würzen. Medaillons u. Saft zugeben.



3. Alles im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 100°C 15-20 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln servieren!

