

# Kochen mit Klaus

## Gratiniertes Speck-Filet mit Pilzen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Schweinefilet, 100 g Bacon, 1 kleine Zwiebel, 3 Knobizehen,
- 400 g Champignons, 3-4 Lauchzwiebeln, Pfeffer, 8 Thymianzweige,
- 300 ml Cremefine z. Kochen, 1 Pck. Fix für Züricher Geschnetzeltes
- 100 ml Weißwein, 1 EL helle Sauce, 1 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Filet in 8 gleich dicke Medaillons schneiden. Je 1 Zweig Thymian an die dünne Seite legen, den Bacon darum wickeln u. fest stecken. Ober- u. Unterseite salzen u. pfeffern. Pilze putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden.



2. Evtl. übrigen Speck in heißem Öl knusprig braten u. zur Garnierung weglegen. Medaillons beidseitig mehrere Min. scharf im Bratfett anbraten u. in eine Auflaufform setzen. Zwiebelweiß u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Pilze mitdünsten. Lauchzwiebelgrün kurz mitbraten. Salzen u. pfeffern. Mit Cremefine ablöschen, Fix u. helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern, Petersilie unterrühren.



3. Filets Sauce über den Medaillons verteilen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20 Min. gratinieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Bandnudeln reichen.*



Erstellt von Klaus am 04.09.2016