

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Schweinefilet mit Pfifferlingrahm

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 700 g Schweinefilet, Salz, Pfeffer, 50 g Schinkenwürfel, 2 Zwiebeln,
- 3 Knobzehen, 2 Dosen Pfifferlinge, 1 Pck. Knorr f. Pfifferlingsauce,
- 2 Rosmarinzweige, 2 EL helle Sauce, 50 ml Weißwein, 200 ml Brühe,
- 250 ml Cremefine, 100 ml Sahne, 2 EL TK-Petersilie, Öl

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Pfifferlinge abgießen. Filet waschen, trocknen u. in heißem Öl rundum kräftig anbraten. Salzen, pfeffern u. mit Rosmarin belegt in Alufolie gewickelt ca. 40-45 Min. bei 110°C im vorgeheizten Backofen fertig garen.



2. Schinkenwürfel im Bratfett knusprig braten, Zwiebeln, Knobi zufügen u. glasig dünsten, Pilze mitbraten. Salzen u. pfeffern. Mit Cremefine, Sahne u. Brühe ablöschen. Helle Sauce u. Fix einrühren, aufkochen u. köchelnd eindicken lassen. Kräuter unterheben, mit Wein verlängern u. mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Fleischsaft in die Sauce rühren, Filet in Medaillons schneiden u. mit der Sauce zu den Beilagen auf Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten:

Dazu Klausis kurze Spätzle und Mandel-Broccoli reichen.

