

Schweine-Geschnetzeltes mit Champignon-Rahm

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	200 g Champignons, klein	150 g Basmatireis
100 g Babymöhrrchen	400 g Schlagrahm	125 ml Weißwein, trocken
1 Zwiebel, mittelgroß	1 Zehe Knoblauch	1 EL Speisestärke
2 EL Rapsöl	1 EL Butter	2 EL Gemüsefond
1 Bund Petersilie, glatt	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Den Reis in Salzwasser bissfest garen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und in zwei Esslöffeln Rapsöl kurz anbraten. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Champignons putzen und halbieren. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides in dem Bratenfett anschwitzen, den Weißwein einreduzieren und anschließend das Geschnetzelte wieder dazu geben. Die Sahne und den Gemüsefond hinzugeben, aufkochen, die Speisestärke hinzufügen und leicht binden. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Babymöhrrchen schälen und in der Butter andünsten. Die Petersilie zupfen und fein schneiden. Das Geschnetzelte mit dem Champignonrahm und den Babymöhrrchen auf dem Reis anrichten und mit Petersilie garnieren.

Rosemarie Schlicht am 02. November 2009