

Schweine-Filet mit Rahm-Soße und Pilzen

Für 2 Personen

200 g Schweinefilet	3 Drillinge	5 Cherrytomaten
2 Knoblauchzehen	150 g braune Champignons	1 Zweig Rosmarin
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Thymian	200 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet darin anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warm halten. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rosmarin klein schneiden und nach dem Backen über die Kartoffeln geben. Die Champignons putzen und vierteln. Den Knoblauch abziehen und in Stifte schneiden. Die Champignons mit dem Knoblauch anbraten und die Sahne dazugeben. Die Tomaten in etwas Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und dem Thymian würzen. Das Schweinefilet auf einem Teller anrichten, die Kartoffel dazugeben. Mit den Champignons und der Rahmsoße garnieren und servieren.

Helena Bösch am 13. Februar 2012