

Dänischer Filetbraten mit Senf-Soße und Kartoffeln

Für zwei Personen

Für den Filetbraten:

Schweinefilet à 250 g	150 g braune Champignons	1 TL heller milder Senf
100 g Frischkäse	$\frac{1}{2}$ EL Estragon	1 EL Mehl
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

4 festk. Kartoffeln	100 g Parmesan, am Stück	50 g Butter
Salz		

Für den Filetbraten mit Senfsauce:

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Filet von Sehnen und Fett befreien. Vier dicke Scheiben daraus schneiden und leicht flachdrücken. Mehl, Salz und Pfeffer vermischen und die Fleischstücke darin wenden. Gut abklopfen, damit keine Panade ins Fett kommt. Butter in der Pfanne bräunen, die Fleischstücke bei starker Hitze von jeder Seite 2 Minuten braten, auf mittlere Hitze zurückschalten. Nochmals je 1-2 Minuten pro Seite weiterbraten und warm stellen. Die Champignons in einem Topf in heißer Butter kurz dünsten. In die Bratbutter vom Fleisch Senf geben und gut verrühren. Wasser, die Flüssigkeit der Champignons und Doppelrahmfrischkäse darunter rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Estragon pikant abschmecken, Champignons hineinschütten und alles nochmal ziehen lassen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit salzigem kochendem Wasser ziehen lassen. Die gekochten Kartoffeln nach 15 Minuten aus dem Topf holen und jeweils mit einem Löffel einschneiden. Parmesan reiben. Butter und Parmesan darauf geben und im Ofen backen. Dänischen Filetbraten mit Senfsauce und schwedischen Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Werner am 22. März 2017