

Rinder-Filet-Topf

Für 6 Portionen

1 kg Schweinefilet	1 EL Öl	1 EL Butter
Salz, Pfeffer	2 m.-große Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
100 g Katenschinken	500 g Champignons	200 ml Fleischbrühe
200 ml Sahne	200 g Schmand	1 EL Tomatenmark, 3-fach
1 TL Senf	Speisestärke, optional	1 Bund Petersilie, gehackt

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln; den Katenschinken in sehr kleine Würfel schneiden.

Vom Schweinefilet die weiße Haut entfernen. Das Öl mit der Butter erhitzen, nicht zu heiß werden lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten von allen Seiten braten. Es soll innen noch rosa sein. Dann herausnehmen und auf einem Teller (damit der Fleischsaft aufgefangen wird) erkalten lassen.

Im Bratfett Zwiebeln, Knoblauch und Schinken gut bräunen. Die Champignons putzen, in Spalten schneiden und mitbraten.

Dann mit Brühe ablöschen und Sahne, Schmand und den ausgetretenen Fleischsaft zugeben. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Senf kräftig abschmecken.

Sollte sie zu flüssig sein, etwas Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren und unter Rühren zur kochenden Soße geben, bis zur gewünschten Konsistenz. Die Soße abkühlen lassen.

Das kalte Fleisch in 1 cm breite Scheiben und danach in Streifen schneiden. Dann in die Soße geben, die Petersilie dazu und durchrühren, kühl stellen.

Am nächsten Tag das Gericht auf kleiner Flamme erhitzen, jedoch nicht mehr kochen. So bleibt das Fleisch rosa. Die Soße nochmals abschmecken.

Dazu schmeckt Baguette, aber auch Spätzle und Salat.

Tipp:

Den Filettopf am Vortag zubereiten, dann schmeckt er besser.

NN am 08. April 2009