

Senf-Geschnetzeltes vom Schweine-Filet

Für 2 Personen

400 g Pastinaken	1 Schalotte	2 EL Butterschmalz
1 Prise Zucker	50 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1 kleine Zwiebel	6 Champignons	400 g Schweinefilet
1 EL grober Senf	100 ml Rotwein	60 ml Bratenfond (Jus)
3 Stängel glatte Petersilie	1 EL saure Sahne	

Die Pastinaken schälen und in dünne Scheiben, dann in Rauten schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotte anschwitzen, Zucker zugeben und diesen schmelzen lassen. Die Pastinakenscheiben zugeben und bei mittlerer Hitze braten. Evtl. 50 ml Gemüsebrühe angießen. Die Pastinaken mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden, reichlich pfeffern und nur mäßig salzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischscheiben scharf anbraten, jedoch nicht durch braten. Dann auf einen Teller geben und mit Alufolie abdecken. In der Fleischpfanne die Zwiebel anschwitzen, Champignons und Senf zugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen, den Bratenfond dazugeben und um etwa die Hälfte einkochen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Den aus den Filetspitzen ausgetretenen Fleischsaft und die Kräuter untermischen. saure Sahne untermischen und abschmecken. Das Fleisch wieder zugeben, kurz erhitzen und mit den gebratenen Pastinaken anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 19. November 2009