

Schweine-Filet-Topf

Für 4 Personen:

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

Den Schinken in sehr kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.

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 in ca. 10 min. von allen Seiten braten. Es soll innen 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 und in Scheiben schneiden. Wenn es sehr kleine Champignons aus dem Glas sind, dürfen sie ganz bleiben. Champignons mitbraten. Dann mit Brühe ablöschen, Sahne, Schmand und den ausgetretenen Fleischsaft zugeben. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Senf kräftig abschmecken. Sollte sie zu flüssig sein, etwas Steinpilz-Pulver in die kochende Soße einrühren. Die Soße abkühlen lassen.

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

Am nächsten Tag das Gericht auf kleiner Flamme erwärmen, nicht mehr kochen. So bleibt das Fleisch rosa.

Die Soße nochmals abschmecken.

Dazu schmeckt Baguette, aber auch Spätzle und Salat.

NN am 03. Juni 2020