



Filettopf

Zubereitung

1. 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 Minuten von allen Seiten braten. Es soll innen rosa sein. Dann herausnehmen und auf einem Teller (damit der Fleischsaft aufgefangen wird) erkalten lassen.
2. Im Bratfett Zwiebeln, Knoblauch und Schinken gut bräunen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Champignons mitbraten. Dann mit Brühe ablöschen und Sahne und Crème fraîche 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. Soße abkühlen lassen.
3. Das kalte Fleisch in 1 cm breite Scheiben schneiden. Dann in die Soße geben, die Petersilie dazu und durchrühren. Das Gericht auf kleiner Flamme erwärmen, nicht mehr kochen. So bleibt das Fleisch rosa.
4. Am besten schmecken Spätzle dazu.

Zutaten

500 g Schweinslungenbraten
100 g Schinken
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g Champignons
200 ml Brühe
200 g Crème fraîche
200 ml Schlagobers
1 TL Senf
1 EL Tomatenmark
Petersilie, Salz, Pfeffer
Je 1 EL Öl und Butter

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Astrid Viertl.