



Filettopf

★★★★★

Wok- & Pfannengerichte

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 kg Schweinefilet(s)
100 g Katenschinken, in sehr kleine
Würfel geschnitten
2 m.-große Zwiebel(n), fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe(n), fein gewürfelt
500 g Champignons
200 ml Fleischbrühe oder
Gemüsebrühe
200 g Crème fraîche oder Schmand
200 ml Sahne
1 TL Senf
1 EL Tomatenmark, 3-fach konzentriert
1 Bund Petersilie, gehackt, oder 3 EL
TK-Ware
1 EL Öl
1 EL Butter
Salz und Pfeffer

NÄHRWERT

Calories: 682 kcal
Serving Size: 1

Tipp:

Sollte am Vortag zubereitet werden. Deshalb auch gut geeignet für Feste mit größerer Personenzahl.

ZUBEREITUNG

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 und in Scheiben schneiden und mitbraten. Dann mit Brühe ablöschen und Sahne und Crème fraîche oder 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 schneiden und dann in Streifen. 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.