

SCHWEINEFILET

IN CHAMPIGNONS-SAHNE-SAUCE – GEHT ZU JEDER JAHRESZEIT



35 

Minuten

VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

3-4 

Genießer

ANZAHL DER PERSONEN

ZUTATEN:

- 1 Schweinefilet
- 250 ml Sahne
- 1,5 EL Butter oder Butterschmalz
- 350 - 400 gr. Champignons
- Salz und Pfeffer
- Ggf. gehackte Petersilie zum Garnieren

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Butter-Spätzle
- Verschiedene Pasta
- Salzkartoffeln
- Baguette



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen und eine große Pfanne mit hohem Rand bereitstellen (alternativ einen kleinen Bräter).
2. Die Champignons putzen, ggf. häuten und dann vierteln.
3. Die Pfanne auf 2/3 der Maximaltemperatur erhitzen und die Butter (das Butterschmalz) auslassen.
4. Das Schweinefilet putzen, salzen und pfeffern, die Temperatur maximieren und das Filet rundherum anbraten, bis es Farbe bekommt. (Ca. 6 - 8 Min.)
5. Das Fleisch herausnehmen und in Alufolie einwickeln, die Pfanne stehen lassen, die Temperatur jedoch minimieren. Dann das Fleisch für 20 Min. in den Backofen geben.
6. Nach ca. 10 Min. die Pfanne erneut stärker erhitzen und die Champignons im verbliebenen Bratenansatz 5 Min. stark anbraten, salzen und pfeffern.
7. Sahne zugießen und kurz aufkochen lassen. Dabei die Sauce langsam auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren.
8. Nach 20 Min. das Filet aus dem Ofen nehmen, auspacken und in Scheiben schneiden. Anschließend in die Champignon-Sauce geben und den Bratensaft aus der Alufolie hinzugießen. Sollte das Filet innen noch etwas rosa sein, zieht es jetzt binnen weniger Minuten in der Sauce nach. Nochmals abschmecken. FERTIG.
9. Beim Anrichten ggf. mit gehackter Petersilie garnieren.

