

# Filet-Champignon-Pfanne mit Kartoffel-Talern

**Für vier Portionen**

**Für die Champignonpfanne:**

500 g Schweinefilet	250 g Champignons	2 rote Zwiebeln
2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer
50 ml weißer Portwein	100 ml Fleischbrühe	2 EL Crème-fraîche
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie		

**Für die Taler:**

500 g festk. Kartoffeln	1 TL getr. Majoran	2 EL Rapsöl
25 g Butter		

Fleisch in Würfel schneiden, Pilze putzen und je nach Größe halbieren. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Rapsöl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin kräftig anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Champignons und Zwiebeln in den Bräter geben und ebenfalls kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Portwein angießen und verkochen lassen. Fleischbrühe und Crème-fraîche zugeben, verrühren und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Fleisch in die Sauce legen und auf kleiner Flamme garziehen lassen. Nochmals mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter klein hacken und zuletzt unter das Fleisch mischen.

Für die Taler:

Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Masse mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, portionsweise die Kartoffelmasse hineingeben und zu runden Talern formen. Von beiden Seiten goldbraun braten. Butter zugeben und die Taler darin nachbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Anrichten die Taler auf Tellern verteilen und das Fleisch mit der Sauce dazu anrichten.

Horst Lichter am 06. September 2014