

Schweine-Filet-Topf

1 kg Schweinefilet	100 g Katenschinken	2 m.-große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	500 g Champignons	200 ml Fleischbrühe
200 g Schmand	200 ml Sahne	1 Tl Senf
1 El Tomatenmark, 3-fach	1 Bund Petersilie, gehackt	1 El Öl
1 El Butter	Salz, pfeffer	

Den Katenschinken in sehr kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauchze sehr fein würfeln.

Vom Schweinefilet die weiße Haut entfernen.

Das Öl mit der Butter erhitzen, nicht zu heiß werden lassen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen und 10 minuten von allen Seiten anbraten. Es soll innen rosa sein. Dann herausnehmen und auf einem Teller 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 Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren und untermischen, zur kochenden Soße geben bis zur gewünschten Konsistenz. Soße abkühlen lassen.

Das kalte Fleisch in 1 cm breite Scheiben schneiden und dann in Streifen. In die Soße geben, die Petersilie untermischen, kühl stellen.

Am nächsten Tag das Gericht auf kleiner Flamme erwärmen, nicht mehr kochen. Die Soße nochmals abschmecken.

Dazu schmeckt Baguette, aber auch Spätzle und Salat.

NN am 07. Juni 2020