

Schweinefilet im Speckmantel mit Champignonsoße



Rezept: 0077 **Liste:** 9.3.7. Hauptspeise mit Schwein
Kategorie: Schwein, Pilze, Kartoffeln,
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Schweinefilet in 8 Medaillons schneiden. Würzen mit Chilisalz und Pfeffer und mit etwas Senf bestreichen. Die Medaillons in jeweils mit einer Scheibe Bacon umhüllen. In einer Pfanne scharf anbraten, insgesamt ca. 4 Minuten. Das Fleisch in einer Auflaufform abgedeckt warmhalten. In derselben Pfanne Zwiebel und Pilze anbraten für ca. 5 Minuten. Mit Mehl bestäuben, sowie mit Weißwein und Sahne ablöschen. Käse unterrühren. Gut köcheln lassen dabei mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Kräuter hinzugeben. Über die Medaillons geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- / Unterhitze ca. 15 Minuten garen.

Knödel

Die Kartoffeln mit der Schale im Salzwasser garen. Durch ein Sieb abschütten, ausdünsten lassen und dann die Schale abpellen. Kartoffeln noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen. Salz, Pfeffer, Muskat, Ei zugeben kurz vermengen. Nun die Speisestärke unterheben und anschließend das Mehl, bis ein fester cremiger Teig entsteht. Für 20 Minuten im nicht mehr kochenden Salzwasser ziehen lassen.

Zutatenliste für 4 Personen

400 g Champignons
500 g Schweinefilet
150 g Frühstücksspeck, 8 Scheiben
2 Charlotten
200 ml Schlagsahne
50 ml Weißwein, trocken
100 g Frischkäse
4 EL Rapsöl
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, gehackt
Chilisalz
1 - 2 EL Mehl
Dijon Senf mit Honig
Salz, Pfeffer und Zucker

Knödelmasse
600 g Kartoffeln (mehlig kochend)
80 g Kartoffelstärke
80 g Mehl
1 Ei
Salz, Pfeffer und Muskat