

Schweinefilet mit Kräuterkruste

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Filets

Zutaten (4 Personen)

- » 10g getr. Steinpilze
- » 600g Schweinefilet
- » 1-2 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Topf Kerbel
- » 1 Topf Basilikum
- » 1 Eigelb
- » 1 TL Senf
- » 300g Bandnudeln
- » 200g Champignons
- » 100g Pfifferlinge
- » 50g Schlagsahne
- » 1-2 EL Quittengelee
- » Zitronenscheibe(n)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Steinpilze in 400ml lauwarmem Wasser ca. 10min einweichen. Schweinefilet waschen und trockentupfen. Im heißen Öl rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen (Bratensatz aufbewahren).

2. Kräuter waschen, trockenschütteln und hacken. Steinpilze abtropfen lassen, Fond dabei auffangen. Steinpilze etwas kleiner schneiden. Mit Kräutern, Eigelb und Senf vermengen und auf dem Filet verteilen. Im heißen Ofen bei 150°C ca. 12min braten.

3. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Pfifferlinge abtropfen lassen. Pilze im Bratenöl bei starker Hitze ca. 5min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Mit Steinpilzfond und Sahne ablöschen, kurz aufkochen. Quittengelee einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filet aufschneiden, mit Nudeln und Pilzsoße auf Tellern anrichten. Mit frischen Kräutern und Zitronenscheiben garnieren.

Nährwerte: 530kcal/E45g/F12g/KH58g pro Portion

angelegt am: 26.01.2004

Rezept-Nr: 859

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke