

Schweine-Filet mit Gnocchi in Schmandsoße

Für 4 Portionen

300 g grüne Bohnen	Salz, Pfeffer	300 g Bundmöhren
600 g Schweinefilet	100 g Serranoschinken	2 EL Öl
1 EL Butter	600 g Gnocchi (Kühltheke)	4 Stiele Thymian
1 EL Mehl	200 g Schmand	100 ml Milch
frisch geriebene Muskatnuss		

Frische Bohnen waschen, putzen und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen (TKBohnen nach Packungsanweisung garen). Bohnen abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Möhren putzen, dabei etwas Grün stehen lassen, schälen und waschen.

Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schinken umwickeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Filet darin rundherum anbraten, herausnehmen. Im Bratfett Butter schmelzen und Gnocchi darin ca. 5 Minuten unter Wenden braten.

Thymian inzwischen waschen und trocken schütteln. Etwas zum Garnieren beiseitestellen. Rest fein hacken. Mehl mit Schmand und Milch glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gehackten Thymian untermischen. Gnocchi in einer Hälfte einer großen Auflaufform verteilen. In die andere Hälfte Gemüse geben. Filet daraufsetzen. Sahne noch einmal verquirlen und in die Form gießen. Im vorgeheizten Backofen (180 °C) 25-30 Minuten backen; herausnehmen, Fleisch kurz ruhen lassen. Aufschneiden, wieder in die Form setzen. Mit Thymian garnieren.

NN am 27. Dezember 2019