

Würzige Jägerpfanne aus Schweine-Filet, Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für die Jägerpfanne:

300 g Schweinefilet	125 g braune Champignons	125 g Pfifferlinge
4 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 EL Doppelrahm-Frischkäse
100 ml Sahne	1 TL mittelscharfer Senf	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

3 festk. Kartoffeln	1 Ei	1 Muskatnuss
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeerkonfitüre	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
---------------------------	--------------------------------------

Für die Jägerpfanne:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, von Enden befreien und in Ringe scheiden. Zwiebel abziehen und grob würfeln. Champignons und putzen und vierteln.

Die Pfifferlinge ebenfalls putzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch von allen Seiten kurz anbraten und herausnehmen. In derselben Pfanne Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Champignons und Pfifferlinge kurz anbraten und mit Sahne ablöschen. Kurz aufkochen lassen, Frischkäse dazugeben und alles bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rösti:

Die Kartoffeln, waschen, schälen, reiben und in einem Küchentuch ausdrücken. In einer Schale die geriebene Kartoffel mit einem Ei vermengen und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Kartoffelmasse Rösti formen und in einer Pfanne mit Rapsöl goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Preiselbeerkonfitüre gegebenenfalls in einem Schälchen dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christel Steinhoff am 20. August 2018