

## Feinschmecker Toast mit Schweine-Filet

### Für 2 Personen

1 Schweinefilet, a 300 g	4 Scheiben Toastbrot, weiß	250 ml Kalbsfond
10 ml Aquavit	80 g Champignons, braun	30 g Camembert
30 g Crème-fraîche	20 g Senf, mittelscharf	20 g Mehl
4 EL Butter	1 Zehe Knoblauch	0,5 Bund Petersilie, glatt
Salz	Pfeffer, schwarz	

Einen Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Filets waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Die Filetstücke flach klopfen und leicht pfeffern. Für die Soße das Mehl in zwei Esslöffeln Butter anschwitzen lassen, den Kalbsfond angießen und das Ganze aufkochen lassen. Anschließend Crème-fraîche unter die Soße heben und glatt rühren. Die Filetscheiben in Butter rundum braten, leicht salzen und im Ofen warm stellen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Champignons putzen und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Knoblauch und die Champignons in der Pfanne in Butter andünsten und einen Esslöffel Petersilie dazu geben. Nun das Fleisch aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf 200 Grad Umluft hochstellen. Den Camembert in Scheiben schneiden. Das Brot tosten und auf zwei Tellern verteilen. Die Soße mit Salz, Pfeffer, dem Senf und dem Aquavit abschmecken und einen Teil der Soße auf den Toasts verteilen. Die Filets darauf legen und darüber die restliche Soße geben. Dann nacheinander die Pilze, zwei Scheiben Camembert und eine weitere Scheibe Toast auf den Filets stapeln. Die Toasts im Ofen kurz überbacken bis der Käse leicht verläuft.

Franziska Laas am 22. September 2009