

# Schweine-Filet mit Senf-Soße, Bohnen-Pfifferling-Gemüse

## Für zwei Personen

1 Schweinefilet, Mittelstück	150 g breite Bohnen	80 g kleine Pfifferlinge
1 kleine, weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer
1 Zitrone	1 Prise getrocknetes Bohnenkraut	1 TL scharfer Senf
1 TL süßer Senf	1 EL braune Butter	1 EL flüssige braune Butter
2 EL kalte Butter	50 ml Gemüfefond	50 g Sahne
Pflanzenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Etwas Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Anschließend mit der flüssigen braunen Butter bestreichen und für circa 25 Minuten zum Garen in den Backofen geben. Die Bohnen putzen und schräg in Stücke schneiden. In Salzwasser einige Minuten weich kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Pfifferlinge putzen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und die eine Hälfte fein würfeln. Die andere Hälfte wird nicht benötigt. Die braune Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten, die Pfifferlinge dazugeben und ebenfalls anbraten. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ein Stück der Zitronenschale abschneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls ein Stück Ingwer abschneiden. Die Bohnen mit dem Knoblauch, der Zitronenschale und dem Ingwer zu den Pfifferlingen geben. Mit Bohnenkraut würzen und erhitzen. Zum Schluss ein Stück kalte Butter einrühren. Für die Senfsoße den Gemüfefond und die Sahne erhitzen und die beiden Senfsorten einrühren. Einen Esslöffel kalte Butter einrühren. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Bohnen-Pfifferlings-Gemüse auf Tellern anrichten. Die Senfsoße außen herum träufeln und servieren.

Alfons Schuhbeck am 29. Juni 2012