

Filet-Pfännchen mit Frischkäse-Senf-Soße

Salz, Pfeffer, Muskat	150 g Champignons	50 g Butter
grüne Erbsen	650 g Schweinefilets	200 ml Wasser
150 g Doppelrahmfrischkäse	1 EL Estragon	30 g EL Mehl
3 TL Senf		

Vom Filets die weiße Haut entfernen und fünf oder sechs dicke Scheiben daraus schneiden und leicht flachdrücken. Das Mehl, Muskat, Salz und Pfeffer vermischen und die Fleischstücke darin wenden. Dann gut abklopfen, damit keine Panade ins Fett kommt.

Die Butter zerlassen und die Fleischstücke bei starker Hitze von jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten, auf mittlere Hitze zurückschalten.

Je 1-2 Min. pro Seite weiterbraten und warm stellen.

Nun die Erbsen und Champignons in einem Topf in heißer Butter kurz dünsten und in die Bratbutter vom Fleisch Senf geben und gut verrühren. Den Wasser, Doppelrahmfrischkäse und die Flüssigkeit der Champignons unterrühren, bis der Käse gut geschmolzen ist. Nun die Soße mit Muskat, Salz und Pfeffer pikant abschmecken und die Champignons dazugeben.

Zuletzt die Hälfte der Soße in eine Platte geben, dann die Fleischstücke darauf legen und die restliche Soße über das Fleisch geben.

NN am 17. Dezember 2023