

## Filettopf mit Champignons

### Für 4 Portionen:

600 g Schweinefilet	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
400 g Champignons	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	20 g Butter	80 g Schinkenwürfel
1 TL Tomatenmark	2 TL Senf	400 ml Gemüsebrühe
1 TL Speisestärke	200 ml Sahne (30%)	150 g Crème-fraîche

Schweinefilets kalt abwaschen, trocken tupfen und ggf. von Sehnen und Fett befreien. Fleisch in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, abtropfen lassen, die Blätter abzupfen und hacken.

Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Schweinefilet salzen, in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seite 2-3 Minuten goldbraun anbraten.

Aus der Pfanne nehmen, pfeffern und mit Bratensaft beiseitestellen.

Butter in der Pfanne zerlassen, Champignons, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben und 2-3 Minuten hellbraun anschwitzen.

Schinkenwürfel, Tomatenmark und Senf zugeben und 1 Minute anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen, Bratensatz lösen und 1-2 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Speisestärke mit 1 EL Wasser glattrühren. Schweinefilet mit Bratensaft in die Pfanne geben. Mit Sahne auffüllen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Angerührte Stärke hinzufügen. Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Filettopf auf 4 Teller verteilen, mit gehackter Petersilie bestreuen und nach Wunsch mit Bandnudeln servieren. Guten Appetit! **Tipp:**

Die angebratenen Filetstücke in eine Auflaufform legen, mit der fertigen Soße begießen und den Filettopf am nächsten Tag im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad Umluft 25 Minuten garen.

NN am 13. Februar 2025