

Filet-Topf

1 kg Schweine-Filet	100 g Katenschinken	2 m.-große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	500 g Champignons	200 ml Fleischbrühe
200 g Crème-fraîche	200 ml Sahne	1 TL Senf
1 EL Tomatenmark	1 Bund Petersilie	1 EL Öl
1 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Den Katenschinken, die Zwiebeln und die Knoblauchzehe in sehr kleine Würfel schneiden. Vom Schweinefilet die weiße Haut entfernen. Das Öl mit der Butter erhitzen, nicht zu heiß werden lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in 10 Minuten von allen Seiten braten. Es soll innen rosa sein. Dann herausnehmen und auf einem Teller (damit der Fleischsaft aufgefangen wird) erkalten lassen.

Im Bratfett Zwiebeln, Knoblauch und Schinken gut bräunen.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Wenn es sehr kleine Champignons aus dem Glas sind, dürfen sie ganz bleiben. Champignons mitbraten. Dann mit Brühe ablöschen, Sahne und Crème fraîche oder Schmand zu dem ausgetretenen Fleischsaft geben. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Senf kräftig abschmecken. Sollte sie zu flüssig sein, etwas Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren und unter Rühren zur kochenden Soße geben, bis zur gewünschten Konsistenz.

Soße abkühlen lassen.

NN am 26. Dezember 2025