

Schweinefilet im Speckmantel auf Rahmchampignons

minimaler Aufwand, maximal lecker



 2 – 3 PERSONEN  CA. 40 MINUTEN

ZUTATEN

400 g Susländer Schweinefilet
6 – 8 Scheiben Bacon (dünn geschnitten)
250 g Champignons (in Scheiben geschnitten)
1 Zwiebel (fein gehackt)
200 ml Sahne oder Cremefine
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
Frische Petersilie zum Garnieren

BEILAGENVARIANTEN

Bandnudeln oder Spätzle
Kartoffelgratin
Bunter Salat

ZUBEREITUNG

SCHWEINEFILET VORBEREITEN

Schweinefilet in ca. 4 – 5 cm dicke Medaillons schneiden. Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen. Jedes Medaillon mit einer Scheibe Bacon umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

ANBRATEN UND GAREN

In einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Fett von allen Seiten scharf anbraten, bis der Bacon knusprig ist. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 10 – 15 Minuten fertig garen.

RAHMCHAMPIGNONS

In derselben Pfanne Butter schmelzen lassen. Zwiebeln glasig anbraten, dann die Champignons dazugeben und goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Sahne ablöschen. Kurz aufkochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

SERVIEREN

Rahmchampignons auf Tellern anrichten und die Schweinefilet-Medaillons darauf platzieren. Mit frischer Petersilie garnieren und heiß servieren.

Das Team von Fleischerei und Partyservice Warnecke wünscht guten Appetit.