

Filet-Pfännchen

1 Schweinefilet
2 EL Butter
Salz & Pfeffer
1 Zwiebel
200 g Champignons
125 ml Weißwein
150 ml Sahne
ca. 1 EL Soßenbinder
1 Prise Muskatnuss
1 TL Kräuter der Provence
1 TL Petersilie, gehackt

100 g Emmentaler



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Schweinefilet in Medaillons schneiden.
Zwiebel schälen und fein würfeln.
Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Butter im 2-Liter-Baker auf dem Herd zerlassen und das Schweinefilet von beiden Seiten
ca. 5 min. anbraten, etwas salzen und pfeffern.

Danach herausnehmen und Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten.
Champignons zugeben und mit anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und den Bratensatz durch Rühren lösen.
Sahne zugeben und **ca. 3 min.** köcheln lassen.
Soßenbinder je nach gewünschter Soßendicke zugeben und einrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Gewürze einrühren.

Schweinemedallions auf die Soße setzen.
Emmentaler mit der groben Microplane reiben und über das Gericht verstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **260 Grad Ober-/Unterhitze** in der mittleren Schiene
ca. 10-15 min. überbacken.