

Holzfällerplatte mit Parmesankruste

1 Schweinefilet (ca. 600 g)
Salz & Pfeffer

8 mittelgroße Kartoffeln
300 g Champignons, frische

2 EL Olivenöl
1 TL Kräuter der Provence
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Curry
 $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver edelsüß
1 Prise Pfeffer

200 g Sauce Hollandaise

100 g Parmesan



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Schweinefilet in Stücke schneiden, von beiden Seiten salzen, pfeffern und mittig auf die White Lady verteilen.

Kartoffeln waschen, mit dem Gemüsemax in Spalten schneiden und in einem Sud aus Olivenöl, Kräuter der Provence, Salz, Curry und Paprikapulver vermischen. Anschließend um die Filetstücke verteilen.

Champignons waschen und geviertelt über das Fleisch und die Kartoffeln geben.

Parmesan mit der feinen Microplane Reibe reiben.
Die Hälfte gleichmäßig über die Masse geben.

Sauce Hollandaise darüber verteilen (außen am Rand etwas frei lassen, dass es nicht überlaufen kann).

Restlichen Parmesan nun darüber verstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **40-45 min.** überbacken.