

Schweinefilet mit Sherry-Pilz-Soße und Rahmwirsing

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Filets » Medaillons

Zutaten (4 Personen)

- » 600g Wirsingkohl
- » 1 Zwiebel(n)
- » 60g Butter/Margarine
- » Salz & Pfeffer
- » 1 TL Kurkuma
- » 1 Prise Muskat
- » 550ml Schlagsahne
- » 1kg Kartoffel(n)
- » 2 Ei(er)
- » 500g Schweinefilet
- » 2 EL Olivenöl
- » 3 Zweige Thymian
- » 1 Schalotte(n)
- » 200g Steinpilze
- » 80ml Sherry fino

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Wirsing putzen, waschen, in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln, in 30g Butter dünsten. Wirsing zufügen, mit Salz, Kurkuma, Pfeffer, Muskat würzen. 300ml Sahne angießen, bei geringer Hitze cremig einkochen, bis das Gemüse gar ist.

2. Die Kartoffeln waschen, mit der Schale etwa 20min garen. Abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Ofen auf 160°C vorheizen. Kartoffeln, Eier, 30g Butter, 50ml Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Püree mit einem Spritzbeutel als Rosetten auf ein gefettetes Blech spritzen. Im heißen Ofen in ca. 10min goldgelb backen.

3. Inzwischen das Schweinefilet abrausen, trockentupfen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin auf jeder Seite ca. 2min braten. Herausnehmen, salzen, pfeffern, warm stellen. Thymian abrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken, über das Fleisch streuen.

4. Schalotte abziehen, fein hacken. Pilze putzen, abreiben und in Scheiben teilen. Schalotte und Pilze im Bratenfett braten. Mit Sherry ablöschen, 200ml Sahne angießen und sämig einköcheln lassen. Das Schweinefilet mit Rahmwirsing, Soße und Herzoginkartoffeln anrichten.

Nährwerte: 940kcal/E44g/F66g/KH38g pro Portion

angelegt am: 30.08.2004

Rezept-Nr: 1254

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke