Feines Filetspitzen-Ragout

Pilz-Gerichte

Zutaten (10-12 Personen)

» 25g getr. Steinpilze
» 4 Zwiebel(n)
» 600g Champignons
» 200g Frühstücksspeck
» 2kg Schweinefilet
» Salz & Pfeffer
» 2 EL Mehl
» 500g Schlagsahne
» 3 Tomate(n)
» Kerbel

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Steinpilze waschen und in 500ml lauwarmem Wasser ca. 1 Stunde einweichen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Champignons putzen, evtl. waschen und in Scheiben schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Filet waschen, trockentupfen. In Streifen oder halbe Scheiben schneiden.

2. Steinpilze abtropfen lassen, Pilzwasser dabei auffangen und durch ein feines Sieb gießen. Steinpilze grob hacken.

3. Speck in einer großen, tiefen Pfanne oder einem Bräter knusprig auslassen, herausnehmen. Fleisch in zwei Portionen im Speckfett anbraten, herausnehmen. Dann Zwiebeln und Champignons im Bratfett unter Wenden ca. 5min braten. Gesamtes Fleisch wieder zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Speck, Steinpilze, Pilzwasser und Sahne zugeben. Unter gelegentlichem Rühren 5-10min köcheln, nochmals abschmecken.

4. Tomaten kreusweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Kurz ziehen lassen. Abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Unter das Ragout heben. Mit Kerbel garnieren. Dazu passen Kroketten oder Butterreis.

Nährwerte: 400kcal/E32g/F27g/KH4g pro Portion

angelegt am: 19.04.2005 Rezept-Nr: 1818

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