Filetkrüstchen mit Champignons

Pilz-Gerichte » Champigon-Gerichte

Zutaten (6 Personen)

» 750g Champignons
» 1 Bund Lauchzwiebel(n)
» 1/2 Bund Petersilie
» 1kg Schweinefilet
» 4-5 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 100g Butter/Margarine
» 2 Beutel Fix für Sauce Hollandaise
» 200g Schlagsahne
» 1 Spritzer Worcestersauce

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
16-30min

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

Vorbereitung

- Pilze putzen, in Scheiben schneiden
- Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden
- Petersilie waschen, hacken

Soße zubereiten

- Soßenpulver in ¼l Wasser einrühren, aufkochen
- Sahne zugießen, aufkochen
- vom Herd nehmen
- Butter unterrühren
- Petersilie zugeben
- mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken

Fertigstellung

- Filets in etwas Öl ringsum kräftig anbraten
- Fleisch salzen und pfeffern
- in eine gefettete Auflaufform legen

- Pilze in restlichem Öl kräftig anbraten
- Lauchzwiebeln kurz mitbraten
- salzen, pfeffern
- Mischung auf dem Fleisch verteilen

- Hollandaise über das Fleisch gießen
- bei 175°C ca. 25min backen

- Filet aufschneiden und mit Kartoffelbrei servieren

Nährwerte: 560kcal/E44g/F37g/KH8g pro Portion

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