

Krüstchen vom Schweinfilet mit Champignons

Zutaten (für 3 Personen):

500 g Schweinfilet
400 g Champignons
3 EL gehackte Petersilie
1 Bund Frühlingszwiebeln
Öl zum anbraten
Salz
Pfeffer
ca. 75 g Butter
1 Beutel Sauce Hollandaise
100 g Sahne
Worchestersauce

Zubereitung

Pilze und Frühlingszwiebeln in Streifen bzw. Ringe schneiden.
Das Schweinfilet in 3 Stücke schneiden und in etwas Öl rundum kräftig anbraten. Salzen und Pfeffern und dann in eine gefettete Auflaufform legen.

In der Pfanne, in der das Filet angebraten wurde, die Pilze und die Frühlingszwiebeln in etwas Öl scharf anbraten, salzen und pfeffern und über die Filets verteilen.

Die Sauce Hollandaise in 125 ml kalten Wasser anrühren und aufkochen. Die Sahne zugeben und erneut aufkochen. Vom Herd ziehen und dann die in Stückchen geschnittenen Butter und die Petersilie untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einen Spritzer Worcestersauce abschmecken.

Die Sauce über die Filets und Pilze gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft) bzw. 200 Grad (normal) ca. 25 min. garen.

Die Filets aufschneiden und mit der Pilzen/Zwiebelmasse anrichten.

Dazu passen Rösti.